

Akebia quinata – eine wenig bekannte Fruchtpflanze

Hagen Thoss – Fachstelle Obst Strickhof

Sie ist als Pflanze zur Begrünung von Fassaden und Zäunen oder als rankendes Laubgehölz bei uns beliebt und viel verwendet, aber nur äusserst selten als Fruchtpflanze kultiviert – die Fingerblättrige Akebie, auch Klettergurke, Blaugurkenrebe oder Schokoladenwein genannt. Dabei lohnt es sich der anspruchslosen Pflanze einen Platz im Obstgarten einzuräumen und auf diese Weise eine recht exotisch anmutende Frucht aus eigenem Anbau geniessen zu können.

Wenn man durch unsere Städte oder Wohnquartiere spaziert, wird man ihr immer wieder begegnen, der Akebie (botanisch *Akebia quinata*), die zur Familie der Fingerfruchtgewächse zählt. Sie ist als stark wachsende Kletterpflanze kaum zu übersehen. Wenn sie Halt findet, erreicht sie problemlos eine Höhe von 10 Metern oder mehr. Und im Frühjahr macht sie auch durch ihren betörenden Blütenduft auf sich aufmerksam. Von diesem intensiven Duft wird der aus dem Englischen stammende Namen Schokoladenwein hergeleitet.

Heimat Ostasien

Die Akebie ist in Japan, Korea und im Osten Chinas beheimatet. Dort ist sie vor allem in Wäldern als Wildpflanze zu finden. Sie bevorzugt dort das gemässigte Klima in Lagen bis 1500 Meter über Meer. Der botanische Name Akebia ist aus dem Japanischen Wort Akebi entstanden, was hellblau bedeutet. Der Name lässt sich durch die bläuliche Farbe der Früchte einiger Sorten erklären. In Japan selber ist die Frucht wenig beachtet, und so ist es nicht verwunderlich, dass sie auch in Japan vielen Leuten unbekannt ist.

Ein echter Allrounder...

Die Akebie stellt an den Standort nur geringe Ansprüche. Darum ist sie bei uns im öffentlichen Grün als Zierpflanze und zur Fassadenbegrünung sehr beliebt. Sie wächst gut auf allen mittelschweren bis schweren Böden, wenn für ausreichend Wasser und Nährstoffe gesorgt wird. Sie bevorzugt warme Standorte, ideal ist Weinbauklima, fühlt sich an vollsonnigen Standorten oder auch Halbschatten wohl. Bei uns ist sie bis -20°C ausreichend winterhart. Wegen dieser Robustheit ist die Pflanze in Neuseeland und Teilen der USA auf der "Liste der invasiven Pflanzen" zu finden. Das heisst, sie wird dort als eine Bedrohung für die heimische Flora gesehen. Dies ist in Europa nicht der Fall.

...und auch noch pflegeleicht

Nicht nur an den Standort, sondern auch was die Pflege angeht, ist die stark rankende Akebie wenig anspruchsvoll. Bei uns treten praktisch keine Krankheiten und Schädlinge an den Kletterpflanzen auf und Pflanzenschutz erübrigt sich somit. Sie ist sogar resistent gegen Hallimaschpilze, die viele Pflanzen befallen. Die rankende Pflanze braucht ein stützendes Gerüst. Dafür kann ein Spalier an der Hauswand oder der Garage dienen, oder man erstellt ein Gerüst, wie für Brombeeren oder eine Pergola, wie für die Weinpflanze und lässt sie sich daran ausbreiten. Dann reicht ein jährlicher Verjüngungs- oder Auslichtungsschnitt als Pflege. Ähnlich wie beim Wein oder der Kiwipflanze ist im Sommer hin und wieder ein Schnitt notwendig, um die schnellwachsenden Ranken in die Schranken zu weisen und zu verhindern, dass die Akebie zu dicht und zu voluminös wird.

Nur als Duo fruchtbar

Die Akebie ist einhäusig, trägt also männliche und weibliche Blüten an der gleichen Pflanze. Aber sie sind nicht selbstbestäubend und einzelne Pflanzen sind daher unfruchtbar. Für den Fruchtansatz ist eine zweite Pflanze erforderlich. Diese darf nicht identisch sein mit der ersten, also zwei verschiedene Sorten oder Sämlinge müssen es sein. Als Pflanzabstand werden etwa zwei Meter empfohlen. Eine weitere Möglichkeit ist die Handbestäubung. Dazu nimmt man männliche Blüten einer anderen Akebie und bestäubt damit die weiblichen Blüten der eigenen Pflanze. Dies funktioniert bei der Akebie meist sehr gut. Die weiblichen Blüten sind mit rund 3 cm Durchmesser deutlich grösser, als die rund 1cm grossen männlichen Blüten. In der Mitte der weiblichen Blüten sind die kleinen Schläuche zu erkennen, aus denen sich nach der Bestäubung die Früchte einzeln oder zusammenhängend, wie die Finger einer Hand, entwickeln. In milden Wintern bleibt die Pflanze begrünt und verliert nur einen Teil der zierlichen, fünfklappigen Blätter.

Vielseitige Verwendungsmöglichkeiten

Die kleinen Blüten der Akebie erscheinen in den Monaten April und Mai. Sie sind meist dunkelviolett bis rosa, bei einigen Sorten weiss, und verströmen einen intensiven Duft. Diesem Duft hat die Pflanze vermutlich die Bezeichnung Schokoladen-Wein zu verdanken. Bei erfolgreicher Befruchtung der weiblichen Blüten wachsen aus diesen die länglichen Früchte. Aus der Form dieser Früchte leitet sich der Name Klettergurke ab. Nicht sehr passend, da es kein Gemüse, sondern eine Frucht ist. Kletterbanane wäre ein besser geeigneter Name, wegen des süssen Marks der Früchte. Die Früchte sind einzeln oder in fächerartigen Büscheln mit bis zu zehn Früchten angeordnet und so ist einleuchtend, dass sie zur Familie der Fingerfruchtgewächse gehört. Sie ist in Japan, zumindest auf dem Land, eine bekannte Obstart. Die Grösse ist unterschiedlich und die Einzelfrucht kann bis 20 cm lang und gut 5 cm im Durchmesser erreichen. Die Reifzeit beginnt im September und dauert bis Mitte Oktober, je nach Lage. Die anfänglich grünen Früchte erlangen zur Reife hin ihre typische Färbung der Schale. Diese kann je nach Sorte von weisslich grau, gelblich bis blau-violett variieren. Essreif ist die Frucht, sobald sie eine dunkle Längslinie zeigt und sich an dieser schliesslich der Länge nach öffnet.

Roh essbar ist dann das fast durchsichtige geleeartige Fruchtmark im Inneren. Dieses süsse Mark enthält viele kleine schwarze Samenkerne. Es hat ein vanilleartiges Aroma und kann mit einem Kaffeelöffel direkt aus der Frucht gelöffelt werden. Oder man füllt es in kleine Dessertschälchen vor dem Verzehr. Die Kerne können mitgegessen werden, man lutscht am Besten um sie herum. Beim Zerbeißen sind sie jedoch bitter und verursachen ein Brennen im Hals. Natürlich können die Samen nach dem „Auslutschen“ auch wieder ausgespuckt werden. Damit aber nicht genug. Die dickfleischige Schale der Früchte kann als Gemüse verwendet werden. In der asiatischen Heimat wird sie zum Verzehr geröstet oder gebraten, ähnlich, wie Paprikaschoten bei uns. Der Geschmack erinnert etwas an Frühkartoffeln mit weniger Stärkegehalt. Aus den Blättern wird in Japan und China ein Tee zubereitet, er schmeckt nach Grüntee und Algen. Auch in der Naturmedizin werden verschiedene Teile der Pflanze verwendet, wie Früchte, frische und getrocknete Triebe, Blätter und Blüten.

Und wem das nicht reicht, der kann zu guter Letzt auch die Ranken verwenden, denn diese sind als Material zum Korbflechten geeignet.

Vermehrung und Sorten

Die Pflanzen der Klettergurke oder des Schokoladenweins lassen sich bei Bedarf über die Samen oder Stecklinge vermehren. Wer bestimmte Sorten möchte wendet sich an spezialisierte Baumschulen. Es gibt wie eingangs erwähnt Sorten, die sich vor allem in der Farbe der Blüten und der Fruchtschale unterscheiden. Als Sorten sind beispielsweise Alba, Shiro Bana, Purple Incense im Handel.

Autor: Hagen Thoß, Text und Bilder ©2015



Bild 1 links : Auf das fünflobige Blatt der Akebie weist der botanische Name Akebia quinata hin

Bild 2 rechts: Bei der Akebie sind die weiblichen Blüten(unten) deutlich grösser, als die männlichen oben im Bild (Zeichnung Paola Puccinelli)



Bild 3 links: Wie hier im Bild erreicht die stark rankende Pflanze schnell grosse Höhen und eignet sich daher gut zur Begrünung von Fassaden. Im unteren Teil der Pflanze sind die hellen Früchte zu sehen.

Bild 4 rechts: Die Ranken der Akebie sind zum Flechten von Körben geeignet



Bild 5+6:

Die Schale der Früchte der verschiedenen Akebia-Sorten ist violett oder gelblich. Sie springen bei Reife der Länge nach auf. Dann kann das geleeartige süsse Mark herausgelöffelt werden.



Bild 7: Auch als mannshohe Hecke, wie Brombeeren oder Reben, kann die Akebie einfach erzogen werden.

(© Fotos Hagen Thoß, Zeichnung Paola Puccinelli)