



Aserbajdschan entdecken

*Text:* Von Andrey VASILYEV  
Moskau

*Fotos:* Fargana GASIMLI

# SPEISE DER GÖTTER







**D**er lateinische Name von Khurma (Kaki) ist griechischen Ursprungs und heißt übersetzt „Speise der Götter“. Und wer die in Aserbaidshon angebaute Kaki zumindest einmal probiert, wird damit einverstanden sein: so saftig und süß ist das.

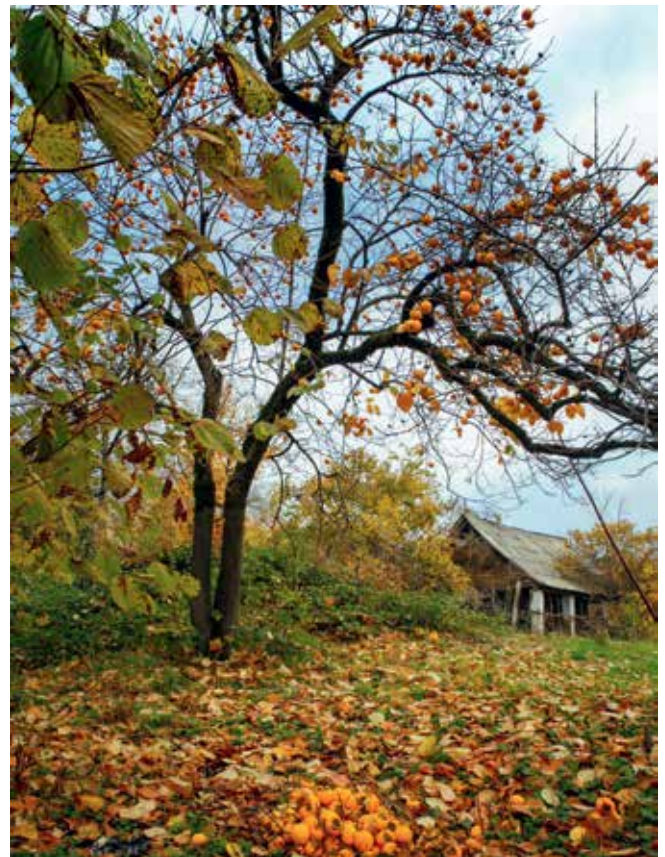
Im Spätherbst, sobald das Laub von den Bäumen zu fliegen beginnt, leuchten kleine Sonnen in den Gärten Aserbaidshons: die Kaki ist reif. Ein guter Bauer hat es nicht eilig, deren Früchte zu pflücken. Erst wenn der Inhalt unter der leuchtenden orangenen Schale geleeartig wird, kann man die Kaki von den Ästen entfernen. Und danach wird diese wunderbare Frucht zu einer Tischdekoration. Die Garten-Kaki, im Gegensatz zur kaukasischen Kaki, deren Früchte etwas mehr als zwei Zentimeter lang sind, stammt offenbar aus China, wo sie seit vielen Jahrhunderten kultiviert wird. Ihre Setzlinge kamen nach Aserbaidshon Ende des 19. Jahrhunderts, nachdem sie eine Reise um die halbe Welt hinter sich hatten. Und schon im 20. Jahrhundert wurde Kaki in den meisten Regionen der Republik angebaut und es kam sogar zur Konkurrenz unter deren Sorten in der Größe der Ernte, der Qualität der Früchte und der Fruchtbarkeit. Am häufigsten sind jedoch Fuyu, Khachia, Khiakume, ZANJI-Maru, Tanenashi und Jiro heute im Land verbreitet.

Man kann sie jetzt nach jedem Geschmack wählen, den man schätzt und liebt: Honigaroma, Zuckersüße oder leicht herber Nachgeschmack.

Und das Erstaunlichste: Die Frucht ist subtropisch, dennoch fürchtet deren Baum die Kälte nicht. Er verträgt Fröste bis zu minus 12-15 Grad. Und selbst wenn der Baum gefroren und der Stamm schon abgestorben ist, werden Triebe davon im Frühjahr wieder Wurzeln schlagen. Die Kaki ist außerdem sehr nahrhaft. Zwei Früchte können das Mittagessen komplett ersetzen. Für die Frauen, die auf ihr Gewicht achten, ist sie eine Erlösung. Es gibt etwa 70 kcal in 100 Gramm Kaki, jedoch nach dem Verzehr von einer oder zweien von denen, fühlt man sich für lange Zeit satt.

In der Kochkunst wird die Kaki häufig in Salaten, Gerichten aus Wasservogelfleisch und Desserts (Gelee, Marmelade, Konfitüre und andere), Kuchen, Torten, Süßigkeiten, Keksen sowie in verschiedenen Getränken verwendet. Man kann Kaki-Fruchtfleisch zum Backen benutzen, ein ungewöhnliches Dressing für Salate durch dessen Mischung mit Frischkäse, Orangensaft, Honig erhalten. Diese Frucht wird noch in getrockneter Form konsumiert. Und eingelegte und kandierte Kakis sind eine Delikatesse, worauf nur wenige Menschen verzichten würden.

Die Kaki gleicht den Vitamin- und Mikroelementemangel im Körper aus, vor allem bei den Vitaminen C, P, Beta-Carotin, B-Vitamine sowie bei Jod, Kalium und Magnesium. Sie regt sanft den Verdauungsprozess durch Ballaststoffe an, senkt den Cholesterinspiegel und absorbiert schädliche Verunreinigungen. Die Kaki hat auch tonisierende Eigenschaften: Sie verbessert den Appetit, erhöht die Effizienz und beruhigt das Nervensystem. Ihr niedriger Säuregehalt (Zitronen- und Apfelsäure) hat eine positive Wirkung bei Magengeschwüren, Leber- und Nierenerkrankungen sowie auf das Ausscheidungssystem. Ihre antibakteriellen Eigenschaften schützen den Körper und töten verschiedene Viren. Die Vitamine C, PP, E, A und die Mikroelemente Kalzium, Kalium, Eisen, Phosphor, Mangan, Magnesium, Jod und Kupfer, die in der Kaki enthalten sind, helfen bei Vitaminmangel, bei einer niedrigen Anzahl der roten Blutkörperchen und bei Skorbut. Das in der Kaki enthaltene Jod gleicht dessen Mangel im Körper während der Schilddrüsenfunktionsstörungen aus. Die Kaki ist auch weit verbreitet als kosmetische Gesichtsbildung. Kakis enthalten doppelt so viele nützliche Mikroelemente wie Äpfel.







Die Kaki wird in vielen Bezirken Aserbaidshans angebaut, aber die leckerste davon wächst in Balakan. Sonst werden im Land mehr als zehn Sorten der Kaki angebaut. Die Sorte Schokoladen-Kaki, die oft „Chyrnik“ genannt wird, ist hier besonders beliebt.

Die Kaki hat einen der führenden Plätze beim Export landwirtschaftlicher Produkte aus Aserbaidshan: Wenn der erste Platz dabei den Tomaten gehört, liegt der



zweite Platz bei Kakis. Die wichtigsten Märkte für die aserbaidshansische Kaki sind Russland, die Ukraine, Kasachstan und Saudi-Arabien.

Im Jahre 2019 betragen die Einnahmen von dem Kaki-Export 114 Millionen US-Dollar. Die große Nachfrage nach aserbaidshansischen Kakis im letzten Jahrzehnt hat die örtlichen Bauern dazu angeregt, ihre Parzellen für den Anbau von Kakis zu erweitern. Für die Erhöhung der Produktion des wettbewerbsfähigen und exportorientierten Produkts sowie für die Erweiterung der Auslandslieferungen wurde 2017 die Vereinigung der Kaki-Produzenten in Aserbaidshan gegründet. In naher Zukunft ist geplant, Kakis in die Slowakei, die Tschechische Republik und einige andere europäische Länder zu exportieren.

Seit 2017 wird das jährliche Kaki-Festival in der Stadt Balakan abgehalten. Zweitägige festliche Veranstaltungen finden im zentralen Park statt, wo den Gästen verschiedene Kaki-Produkte vorgestellt sowie Ausstellungen und interessante Unterhaltungsprogramme organisiert werden.

Die Kaki wurde von vielen Dichtern gerühmt, denn diese schönen hellen Früchte, die vor dem Blau des kalten Himmels an nackten trockenen Ästen hängen, sind ein Symbol des Herbstes. „Die Speise der Götter“ erfreut und heilt. Wenn Sie einmal nach Aserbaidshan fahren, probieren Sie dort unbedingt die lokale Kaki. Sie macht Ihre Eindrücke von diesem Land besonders süß. 🍂