



Wie pflanze ich einen Kakibaum?

Die verschiedenen Kaki-Typen

Grundsätzlich sind die absolut winterharten und auch grössere Bäume ausbildenden Amerikanischen Kaki (*Diospyros virginiana*; Persimmons) und die Japanischen Kaki *Disopyros kaki* (etwas kleinerer Baum, südliche Kultur) zu unterscheiden. Die Japanischen Kaki bilden deutlich grössere und auch süssere Dessertfrüchte aus, die auch in Südeuropa und Israel angebaut und heute in den Supermärkten angeboten werden. Die amerikanischen Kaki bleiben viel kleiner und können wirklich nur sehr weich gegessen werden; aber auch dann bleibt vielfach ein bitterer, pelziger Nach-Geschmack. Dieser verschwindet nur dann fast ganz, wenn ein Frost über die Früchte gegangen ist, oder wenn die amerikanischen Kaki vor dem Genuss zunächst eingefroren werden.

Bei den japanischen Kaki gibt es einerseits die Sorten, die nur ganz weich die Bitterkeit verlieren und auch nur so gegessen werden können. Wir nennen sie **weiche Kaki**. Andererseits gibt es die «knackig» essbaren Kaki, die **knackigen Kaki**, die eben schon fest ohne Bitterkeit gegessen werden können.

Weiter reagieren die verschiedenen Kakitypen unterschiedlich auf die Befruchtung, bzw. eigentlich auf die Samenbildung, die dann auch Konsistenz, Geschmack und Farbe beeinflusst:

Bei den knackigen Kaki gibt es Sorten, die unabhängig von der Befruchtung immer süss sind und jederzeit knackig gegessen werden können. Daneben aber existieren andere japanische Kaki, die nur dann hart essbar sind, wenn sie befruchtet sind und Samen ausgebildet haben. Dazu ist unsere Sorte *Cioccolato* zu rechnen.

Wie kultiviere und schneide ich einen Kakibaum?

Düngung

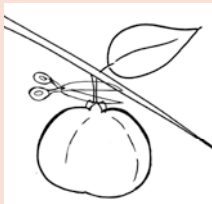
Kaki reagieren auf allzu starke Düngung sehr empfindlich mit übermäßigem Wachstum, und mit weniger Ertrag.

Schnitt der Kakibäume

Im Garten müssen Kaki kaum geschnitten werden, sie kennen auch keine Krankheiten. Allenfalls werden mal hängende oder in die Krone hinein verlaufende Seitentriebe entfernt. Bei älteren Bäumen macht es Sinn, abgetragene und aufgrund des Fruchtgewichts nach unten hängende Äste bis auf einen Stummel von 15–20 cm zurückzuschneiden. Aus diesem Stummel heraus können dann neue, starke und tragfähige Hauptäste entstehen. Mit dieser Art des Schnitts (einer Art Fruchtastrotation) bleibt die Krone auch eher kompakt. Der Schnitt erfolgt Anfang März, vor Beginn der Vegetation.

Erntemethode

Kaki werden am besten mit der feinen Pflückschere geerntet; dabei wird die Frucht so vom Fruchtholz getrennt, dass die Calyx intakt bleibt. Nur so kann Fäulnis verhindert werden und nur so haben die Früchte genügend Zeit, um ohne Fäulnis nachzureifen.



Erntezeitpunkt

Grundsätzlich werden alle Kakitypen bei schöner, satter Gelbfärbung geerntet. Amerikanische Kaki und auch weiche japanische Kaki könnte

Bei den weichen Kaki wiederum finden wir Sorten, die stabil und unverändert bleiben, ob sie jetzt befruchtet sind oder nicht. Dazu gehört die von uns angebotene Sorte *Aroma*. Umgekehrt reagieren andere weiche Kakisorten auf die Befruchtung und auf die Samenbildung mit der Ausbildung einer braunroten Fruchtfleischfarbe rund um die Samen.

Pflanzzeit

Unsere Kaki werden im Container angeboten und sind jederzeit pflanzbereit.

Standort/Boden

Kaki sind breit adaptiert, können in einem pH von 6–7,5 gepflanzt werden. Sie benötigen bei uns volle Sonne, um gute Früchte zu entwickeln.

Abstand

Amerikanische Kaki sollte man 5 m auseinander pflanzen, meist pflanzt man sie allerdings als sehr attraktiven Haus- und Einzelbaum (mit Zusatznutzen). Bei den Japanischen Kaki beträgt der empfohlene Pflanzabstand ca. 3 m.

Winterschutz

Amerikanische Kaki und Hybriden sind absolut winterhart bis -24°C und tiefer und brauchen bei uns keinen Winterschutz. Aber auch die Japanischen Kaki sind viel winterhärter, als man denkt, und halten – einmal etabliert und mit dickerem Stamm – unsere Winter gut aus. Bei uns sind jedenfalls die japanischen Kaki viel winterhärter als die Feigen. Dennoch empfehlen wir, den Stamm in den ersten 3 Wintern mit einem isolierenden Material einzubinden und so zu schützen. Kaki, die als südliche Kübelpflanzen kultiviert werden, werden in einer kühlen, frostfreien Garage überwintert.

man natürlich auch auf dem Baum nachreifen lassen, dies lässt aber bei uns meist die Jahreszeit (Okt./Nov.) schon nicht zu. Und noch etwas: Die Kaki sind in diesem Zustand dank ihrer hohen Zuckergehalte auch viel zu attraktiv für die Vögel. Also erntet man die Kaki generell bei einer schönen Ausfärbung, spätestens aber, wenn man die ersten Vogelschäden bemerkt.

Nachreifen der Kaki

Kaki können problemlos im Haus, in der Fruchtschale zusammen mit Äpfeln oder Bananen, nachgereift werden. Über die Zugabe von Ethylen bildenden Früchten wie Äpfeln und Bananen kann die Geschwindigkeit der Nachreife gesteuert werden; natürlich geht es im Plastiksack am schnellsten, wo der Ethylengehalt schnell ansteigt. Die weichen Kaki sollen gegessen werden, wenn sie wirklich weicher als weich sind, wenn sie fast auseinanderfallen und vielfach schon eine sehr orange Farbe haben. Aber auch bei den knackig essbaren Sorten macht es Sinn, sie einige Tage nachzulagern, um ein breiteres, süsseres, manchmal auch an Vanille erinnerndes Aroma und zusätzliche Saftigkeit zu gewinnen.

