

## ANDENBEERE

**Wissenschaftlicher Name:** *Physalis peruviana*

**Pflanzenfamilie:** *Solanaceae* (Nachtschattengewächse)

**Weitere Namen:** Kapstachelbeere, Goldbeere, Ananaskirsche, Erdkirsche, Blaskirsche, Inkapflaume.

**Herkunft:** Die Andenbeere gehört zur Familie der Nachtschattengewächse (*Solanaceae*), zu der auch Paradeiser, Paprika und Erdäpfel gehören.

Ihre Heimat ist Südamerika: Peru, Chile, Brasilien, Venezuela, Kolumbien und Antillen. Sie wird in Südamerika kultiviert, in größerem Ausmaß jedoch in Südafrika. Von dort her führt sie auch die Bezeichnung Kap-Stachelbeere. Weitere bedeutende Anbaugeländer sind Kenia, Indien, Australien und Neuseeland.

**Kultur:** Eine Aussaat ins Freie kann ab Anfang April erfolgen. Zieht man Pflänzchen im Haus vor, setzt man diese nach den Eismännern auf die Gemüsebeete. Ein Reihenabstand sollte 1 m betragen, innerhalb der Reihe sollten die Pflanzen etwa 50 cm auseinander stehen. Die Pflanzen sollten mit Stäben oder einem Spalier gestützt werden. Die Pflanzen blühen ab Mitte Juli und die Ernte kann ab Mitte August erfolgen. Die Beeren werden geerntet, wenn sie sich gelblichorange färben und von dem aufgeblasenen Fruchtkelch locker umgeben sind. Die Ernte dauert bis zum Frosteinbruch an.

**Düngung:** Andenbeeren brauchen reichlich Nährstoffe. Vor der Pflanzung/Aussaat erfolgt eine Grunddüngung. Während der Vegetationszeit sind ein bis zwei weitere Düngungen notwendig.

**Beschreibung:** Die Pflanze kann bis zu 2 m hoch werden, sie ist ein- bis zweijährig und krautig. Die Blätter sind 10 bis 13 cm lang, wechselständig und am Grund herzförmig und gleichmäßig abgerundet. Alle Pflanzenteile sind weich behaart. Die einzeln stehenden hellgelben Blüten haben jeweils einen dunkelbraunen Schlund und sitzen in den Blattachseln. Die Blumenkrone ist radförmig 20 mm ausgebreitet, gelb mit 5 Spitzen. Der deutlich gerippte Fruchtkelch ist etwa 5 cm groß mit Längskanten, die bei reifenden Früchten noch stärker hervortreten. Der Fruchtkelch umgibt die Frucht nur lose. Nach der Blüte und mit dem Fruchtansatz vergrößert sich der Blütenkelch zu einer aufgeblasenen papierenen Hülle, in der eine bis zu 2 cm große kugelige, etwas klebrige, gelbe Frucht sitzt.

Wichtigste Inhaltsstoffe: Phosphor, Eisen, Provitamin A, Vitamine B und C.

### **Sorten, Varietäten, Formen:**

Sorten der Andenbeere sind nicht bekannt.

**Vermarktung:** Nach Gewicht in Tassen.

**Lagerung:** Andenbeeren sind bei 10 bis 14°C einige Wochen gut lagerfähig.

**Pflanzenschutz:** An Krankheiten treten Viruserkrankungen und Blattfleckenkrankheiten auf, an Schädlingen vor allem die Weiße Fliege und die Spinnmilbe.

**Hinweise:** Eine mehrjährige Kultur der Andenbeere als Kübelpflanze ist möglich (Rückschnitt bei der Einwinterung, halten bei 5 bis 10°C).

**Verwendung:** Ihr Geschmack ist angenehm und erfrischend, süßlich bis leicht säuerlich und erinnert auch etwas an Ananas. Die Früchte lassen sich sehr leicht aus der Hülle lösen. Sie können roh verzehrt werden. Auch leicht unreife Früchte kann man genießen, sie schmecken dann nur etwas saurer.

Bereitet man einen Obstsalat vor, sollte man die Früchte anstechen oder durchschneiden, damit der zugegebene Zucker besser eindringen kann. Gut schmecken auch Marmelade, Gelee, Kompotte und Speiseeis aus der Andenbeere. Als Belag auf Torten sehen Andenbeeren neben Erdbeeren, Bananen, Kiwi, usw. recht gut aus und schmecken noch dazu ausgezeichnet. Andenbeeren lassen sich auch tiefrieren.

