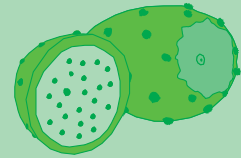


Opuntia ficus-indica

Feigenkaktus

BLÜTEN werden als Dekoration oder als Tee verwendet.



KAKTUSFEIGEN sind die Früchte des Kaktus. Sie werden roh konsumiert oder als Saft, Marmelade etc. Aus den Kernen wird das wertvolle Kaktusfeigenkernöl gepresst.

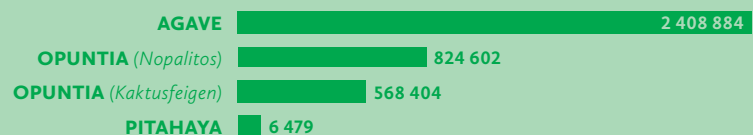


COCHENILLE ist eine Schildlaus, die auf dem Kaktus gezüchtet wird. Aus ihr gewinnt man den roten Farbstoff Karmin, der in Lebensmitteln als E 120 eingesetzt wird.

TRIEBE werden in Mexiko zu Nopalitos verarbeitet. Sie gehören zur mexikanischen Küche wie die Dornen zum Kaktus.

MEXIKO gehört zu den wichtigsten Anbauländern von Kakteen. Aus Agaven entsteht Dicksaft, Pulque und Tequila, aber auch die Sisalfaser. Von Opuntien werden vor allem Früchte (Kaktusfeigen) und Triebe (Nopalitos) verwendet. Hylocereus-Arten liefern die Drachenfrucht (Pitahaya).

PRODUZIERTE MENGEN IN TONNEN 2014



MEIN KLEINER GRÜNER ...

AUFGEZEICHNET von Salome In-Albon | INFOGRAFIK Nicolas Kunz

1 — VERWENDUNG

«Kakteen sind eine 2000 Arten umfassende Familie der Sukkulente. Sukkulenz beschreibt die Fähigkeit einer Pflanze, Wasser zu speichern und sich so an ihren Lebensraum anzupassen. Als Überlebenskünstler bilden Kakteen zudem einen Frassschutz: ihre wilden Dornen. Man denkt dabei wirklich nicht ans Essen. Doch die Azteken liessen sich nicht abschrecken, und auch heute noch werden sie als Lebensmittel genutzt. Sicher kennen Sie die flammendrote *Hylocereus*-Frucht, die Pitahaya. Seltener sind die purpurne Frucht der «Königin der Nacht» oder die leuchtend gelbe der kubanischen Art *Harrisia*. Manche Arten tragen beerenähnliche Früchte, wie der Warzen- und Heidelbeerkaktus. Am bedeutendsten in der Ernährung ist aber die *Opuntia ficus-indica*. Auch deren Früchte sind beliebt, die Kaktusfeigen. Aus den Samen wird das Kaktusfeigenkernöl gepresst, das zurzeit in der Kosmetikindustrie als das weltweit wertvollste gilt. Opuntien dienen aber auch der Cochenille-Zucht. Aus dieser Schildlaus, die auf den Kakteen lebt, gewinnt man den tiefroten Farbstoff Karmin, der als E 120 in Getränken, Konfitüren oder Süssigkeiten Verwendung findet. Bedeutend sind zudem Agaven, daraus entstehen Dicksaft, Tequila oder das fermentierte, alkoholische Getränk Pulque. Süsses gibt's aus dem Gewebe des kugelrunden *Echinocactus*, Cactus Candy sagt man dazu. Eine Rarität mit ganz besonderem Effekt zum Schluss: Die *Hoodia* – zwar wie die Aloe eine Sukkulente aber kein Kaktus – enthält einen Stoff, der als Appetitzügler wirkt und sofort den Hunger stillt.»

2 — TRADITION

«In meiner Heimat Mexico findet man Kakteen nicht nur auf der Fahne, sondern auch in jeder Küche. Es gibt unzählige Rezepte. Mein Lieblingsgericht ist Nopalitos-Salat, er erinnert mich an meine Kindheit. Mein Vater war ein Nopalitos-Liebhaber, wir assen sie mit Rühreiern oder Trockenfleisch oder eben als Salat mit Salsa roja, Avocados und Queso fresco. Nopalitos sind die jungen Triebe der *Opuntia ficus-indica*, die wir Nopal nennen. Wir nutzen verschiedene Arten wie Nopal cardón, Nopal blanco und der wichtigste No-

pal de castilla. Neben den Trieben verwenden wir die Tunas, das sind die Früchte, und die Blüten als Dekoration. Nopales müssen entdornt werden, bevor man sie kocht. Sie schmecken mild und werden nie pur gegessen. Typisch ist der Molcajete, ein Mörser, gefüllt mit Nopalitos-Streifen, Avocado, Käse, gerösteten Frühlingzwiebeln, Fleisch und Salsa, dazu Tortillas. Oder Chicharrón: knusprig frittierte Schweineschwarte mit Salsa verde und Nopales. Fisch wird gefüllt mit Nopalitos, Zwiebeln und Chili. Nopales gibt's auch vegetarisch, mit Mole, als Suppe oder als Käse/Kaktus-Schnitte, paniert und mit Adobo gewürzt. Es gibt Säfte, Marmeladen und Glacé aus den Tunas und Tortillas, Brot und Kuchen mit Nopal. Dem Kaktus ist sogar eine eigene Messe gewidmet, die Feria Gastronómica del Nopal, die jährlich in Milpa Alta, dem grössten Anbaugbiet, stattfindet.»

3 — EXPERIMENT

«Ich bin in der Kakteenzucht aufgewachsen. Schon als Kind streifte ich durch die Gewächshäuser und pflückte die Beeren der *Mammillaria*-Arten. Meine Eltern hatten natürlich keine Freude, die Beeren waren ja zur Samengewinnung gedacht. Trotzdem, die kulinarische Seite der Kakteen packte mich früh. Vor 20 Jahren begann ich, zusammen mit dem Koch Ulrich Manck im Gewächshaus Menüs rund um die *Opuntia* anzubieten. So einfach lassen sich Kakteen aber nicht kochen. Die Stärke von Sukkulente ist es, mittels Schleimstoffen Wasser zu binden und so zu speichern. Beim Kochen treten diese Schleimstoffe aus, das Wasser geliert. Es gibt verschiedene Tricks, das zu verhindern. Eine Münze soll die Gelierung schlagartig stoppen. Vermutlich fällt das darin enthaltene Kupfer die Schleimstoffe aus. Wir haben es anders gemacht: mit einem Autoklaven im Labor. Unter der Druckeinwirkung kann der Schleim gar nicht austreten. Als wir diese Hürde überwunden hatten, legten wir richtig los. Die schrägste Kreation war wohl die Glacé mit Kaktussaftkonzentrat. Oder unsere Kaktus-Bratwurst, zu der wir auch den passenden Kaktus-Senf entwickelten. Meine Favoriten sind Kaktus-Limo, Kaktus-Cordon-bleu oder mein Klassiker, die Tolteken-Suppe aus Kartoffeln, Kaktus und Chorizo.»

DIE PROFIS dieser Ausgabe



BALZ SCHNEIDER

1 — ist Obergärtner der Sukkulente-Sammlung Zürich und für die Pflege von über 25'000 Pflanzen zuständig.

Sukkulente-Sammlung Zürich
8002 Zürich

► stadt-zuerich.ch/sukkulente



MARIA DOLORES

2 — stellt mexikanische Spezialitäten her, unter anderem ihre berühmten Nopalitos.

Maria Dolores GmbH
8706 Meilen

► mariadolores.mx



ULRICH HAAGE

3 — ist Geschäftsführer der ältesten Kakteenzucht der Welt und Mitautor des «Kaktus-Kochbuchs».

Kakteen-Haage
D-99092 Erfurt

► kakteen-haage.de