

Aprikose



Botanischer Name

Prunus armeniaca

Weitere Bezeichnungen

Marille (Süddeutschland, Bayern,
Österreich), Malete (Rhein Hessen)

Pflanzenfamilie

Rosengewächse (Rosaceae)

Sorten

Es gibt ca.
20 Sorten.

Herkunft

Die Herkunft der Aprikose ist nicht genau geklärt. Es wird angenommen, dass Aprikosen ursprünglich aus Westasien stammen, denn in Armenien werden sie seit der Antike angebaut (daher auch der botanische Name „armeniaca“). Andere Quellen lokalisieren den Ursprung der Aprikose in China oder Indien. Traditionell werden Aprikosen in Ungarn, dem Mittelmeerraum und der Türkei angebaut. Heutzutage ist die Türkei das Hauptanbaugebiet. Nördlichere Anbaugebiete liegen in Österreich, der Schweiz und Süddeutschland. Aprikosenbäume werden etwa 6 - 10 m hoch, sie haben glänzende, eiförmige und zu meist dunkelgrüne Blätter mit weißen Blüten.

Wissenswertes

Aprikosen gehören zur gleichen botanischen Familie wie Mandeln. Bei Aprikosen ist das um den Stein haftende Fruchtfleisch (also die eigentliche Aprikose) verzehrbar, während von der Mandel nur der Kern des Steins verzehrt wird. Die Kerne von Aprikosen, aber auch von Pfirsichen, können – parallel zur Herstellung vom Marzipan aus Mandeln – mit Zucker zu sogenanntem Persipan verarbeitet werden. Persipan wird v.a. bei Herstellung von Backwaren verwendet. Aber Vorsicht bei den seltenen bitteren Aprikosenkernen – diese enthalten Amygdalin, das im Körper zur giftigen Blausäure umgewandelt wird.

Saison

Je nach Region blühen Aprikosenbäume zwischen März und April, die Erntezeit ist von Juni bis August. Früchte, die im Winter auf dem Markt gelangen, stammen aus Übersee.

Aufbewahrung

Reife Aprikosen sollten möglichst frisch verzehrt werden, um das volle Aroma zu genießen. Der Reifegrad lässt sich weniger an ihrer Farbe erkennen (da diese sortenabhängig von gelb bis orangerot variieren kann), sondern vielmehr an ihrer Haut und ihrem Aroma: Frische Aprikosen haben eine glatte, leicht pelzige und auf keinen Fall schrumpelige Haut. Sind sie reif, geben sie auf leichten Druck nach. Reife Aprikosen verströmen ein intensives fruchtiges Aroma. Reife Früchte sollten innerhalb von ein bis zwei Tagen verzehrt werden.

