

Pfirsich und Nektarine

Sorten

Es gibt sehr viele verschiedene Sorten, die im Handel vor allem nach ihrer Wuchsform unterschieden werden, z.B.: **Edel- oder Pelzpfirsiche** (pelzige Haut), **Nektarinen** (glatte Haut), **Aprikosenpfirsiche** (glatte, violette Haut), **Plattpfirsiche**.

Pflanzenfamilie

Rosengewächse
(Rosaceae)

Herkunft

Pfirsichbäume werden seit über 5.000 Jahren in China kultiviert und gelangten über Persien zunächst nach Griechenland und von dort aus mit den Römern nach Mitteleuropa. Heute sind die Hauptanbaugebiete China, Spanien und Italien.

Pfirsichbäume werden je nach Sorte zwischen 1 - 8 m hoch. Sie benötigen im Winter einige hundert Stunden Winterkälte (sog. Vernalisation), um zu blühen. In Mitteleuropa werden Pfirsiche vor allem in Weinbaugebieten angebaut. Pfirsichbäume gedeihen bei guten Bedingungen aber auch im eigenen Garten.

Saison

In Mitteleuropa liegt die Hauptblütezeit der Pfirsichbäume im April, die Ernte beginnt im Spätsommer. Saftreife Pfirsiche können im Prinzip nur im eigenen Garten geerntet werden. Im Handel erhältliche Pfirsiche und Nektarinen werden im noch unreifen Zustand geerntet, um sie besser transportieren zu können.

Aufbewahrung

Noch unreife Pfirsiche und Nektarinen können gut bei Zimmertemperatur gelagert werden, bis sie reif und weich sind. Der Reifeprozess wird beschleunigt, wenn man sie in einer Papiertüte oder in Zeitungspapier zusammen mit einem Apfel lagert, da Äpfel durch das Aussondern von Ethylen den Reifeprozess beschleunigen. Pfirsiche und Nektarinen, die schon weich und reif sind, können für kurze Zeit (wenige Tage) möglichst kalt im Kühlschrank (Gemüsefach) gelagert werden. Achtung, sie sind sehr druckempfindlich. Früchte mit Druckstellen verderben schnell.



Wissenswertes

Es gibt einen Trick, um zu vermeiden, dass sich der Kern beim Teilen der Frucht mit einem Messer spaltet: Pfirsiche und Nektarine nicht senkrecht, sondern waagrecht halbieren und beide Hälften jeweils langsam in den Handflächen drehen.

Aufgrund ihres Blausäuregehaltes sind die Kerne (botanisch richtig: Samen) von Pfirsichen und Nektarinen sehr giftig und dürfen auf keinen Fall mit verzehrt werden. Dennoch dienen die Kerne von Pfirsichen, ebenso wie die von Aprikosen, der Herstellung von Persipan, einem Ersatz von Marzipan. Dazu werden sie vorher „entbittert“, indem ihnen das sehr giftige Blausäureglykosid Amygdalin in einem speziellen Verfahren entzogen wird.

