

Durian – Frucht der Extreme

Eine Beschreibung der Königin der Früchte

Südostasien – und damit auch die Philippinen – kennt eine Frucht, die man auch als »Königin aller tropischen Früchte« beschreiben kann und der man in Davao ein Denkmal gesetzt hat. Allein schon der Genuss dieser Frucht, so schrieb einmal ein Reisender im 17. Jahrhundert, sei eine Reise nach Südostasien wert und bezeichnete die Frucht prompt als »König der Früchte«.

Wolfgang Bethge

schmeckt wie ein butterähnlicher Vanillepudding, begleitet von einem Mandelgeschmack, einem

Hauch von Frischkäse, Zwiebel-sauce und braunem Sherry«. Die Durian-Frucht findet aber nicht nur Liebhaber. Sie polarisiert, denn die Monsterfrucht ist auch berüchtigt.

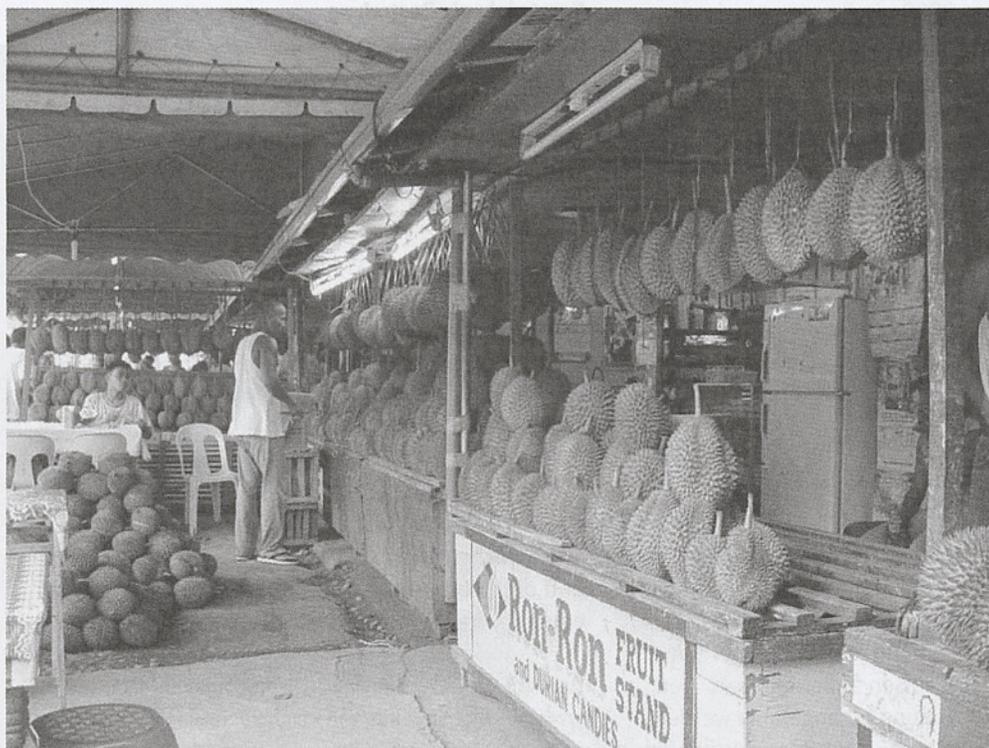
Starker Geruch...

Der starke Geruch – wenn nicht Gestank – des Fleisches stellt die Negativseite der paradisischen Frucht dar und ist eine Herausforderung für die Nase. Eine Durian riecht nicht nur schlicht penetrant, nach faulen Eiern oder altem Limburger Käse. Nein die Geruchsvergleiche sind zum Teil literarisch viel kräftiger.

Aus diesem Grund besteht in Südostasien für öffentliche Gebäuden und Hotels häufig ein Mitnahme- und Verzehrverbot und nicht wenige öffentliche Verkehrsmittel – so fast alle Fluglinien in Südostasien – haben ein Beförderungsverbot für die Durianfrucht verhängt.

Eine Durian riecht:

- »wie faulige Zwiebeln« / »wie ein überreifer Harzer Roller«
- »wie eine nicht geleerte Biotonne«
- »wie französischer Eiercreme, der durch einen Abwasserkanal getrieben wurde«
- »wie zerstampfter Knoblauch, vermischt mit mediterranem Käse und gewürzt mit Armee-Socken«



Durian so weit das Auge reicht: Feinschmecker können bei vielen Händlern die Frucht ihrer Wahl finden.

Foto: Ph. Bück

Durian gilt als Aphrodisiakum und viele halten »Durian-Parties« oder gehen mit ihrem Partner/in romantisch Durian-Essen. Andere weisen auf ihre beruhigende Wirkung hin. Viel Anstrengung wurde investiert, um ihren außerordentlichen Geschmack hinreichend zu bestimmen. Eine Autorin versucht mit folgender facettenreicher Beschreibung, den köstlichen Geschmack zu treffen: »Das Fruchtfleisch

Der Autor ist Diplom-Sozialwirt im Ruhestand und Betreiber des Homepage-Magazins Literaturbrücke Philippinen.

- »wie eine Frucht, die man drei Wochen in einem Plastikbeutel in der Sauna vergessen hat«
- »wie die Windeln eines Babys, das vor zwei Wochen Durchfall hatte und nicht versorgt wurde«.

Verbreitungsgebiet des Durian-Baumes (Durio zibethinus / Zibetkatzenbaum) ist Südostasien. Er benötigt ein feuchtes und warmes Klima und einen tiefen, eher lehmigen, nährstoffreichen Boden. Längere Trockenzeiten oder stehendes Wasser sind dem Wachstum der Pflanze nicht förderlich. Der langlebige – in seiner Gestalt an einen Tannenbaum erinnernde – Durianbaum ist reich an Arten. Allein in Thailand kennt man 15 Arten, die sich in der Schalenfarbe, der rundlicheren oder stärker ovalen Fruchtform, dem Fruchtgewicht (1 – 6 kg) und im Geschmack unterscheiden.

Bei einem zehnjährigen Baum kalkuliert man mit bis zu 200 Früchten im Jahr. Meistens wird nur einmal im Jahr – vorzugsweise in den Monaten April und Mai – geerntet. Veredelte Kulturbäume erreichen eine Höhe von 15 – 20 Metern, Wildwuchsformen können bis zu 40 Meter lang werden. Die Fallhöhe der Früchte kann zu schweren Verletzungen führen.

Traditionell wartet man das Fallen der reifen Früchte ab. Beim Kulturanbau zieht man das Ernten der Früchte vor. Erntet man die Früchte von den Bäumen, kann man die Geschmacksbildung stärker beeinflussen, außerdem verlängert sich die Haltbarkeit der Schale von drei bis vier Tagen auf neun bis elf Tage. Für die Vermarktung ist diese längere Haltbarkeit sehr wichtig.

Keine der Pflanzen ist ohne Schädlinge. Dem Durian-Baum kann der Fruchthorner, der Blattschneider sowie der Mehltau stark zusetzen. Am gefürchtetsten ist jedoch der auch andere Bäume ansteckende Fleckenbrand, der zur Fäulnis bis an die Wurzel und damit zum Untergang der Pflanze führt.

Auswahl

Nun ist nicht jede Durian eine gute, wohlschmeckende Durian. Experten empfehlen beim Kauf die Prüfung der Frucht. Zunächst prüft man die Durian per Augenschein. Rundlichere Durians sollen mehr Fruchtfleisch haben. Bei mehr oval-längliche Durians können Fruchtsegmente fehlen, dafür zeichnen sich diese Früchte oft durch einen intensiveren Geschmack aus.

Durians mit Löchern – hervorgerufen von Eichhörnchen, Würmern oder den Menschen – sollten abgelehnt werden. Eine bereits vom Verkäufer angeschnittene Frucht sollte gleichfalls zurück gewiesen werden, da sie offenbar schon von einem Kaufinteressenten abgelehnt wurde und schnell fault.

Ein zu strenger, stinkender Geruch deutet auf eine überreife Durian hin. Riecht man nichts, dann ist die

Frucht noch unreif. »Aber wenn man einen feinen Buttergeruch, den Duft von Mandeln, wildem Honig und Eichenholzspänen wahrnimmt, dann hat man den Jackpot geknackt«, so schreibt Alfred Tann. Die Durianfrucht sollte möglichst schnell verzehrt werden, da sie schnell ranzig werden kann oder fault.

Zum Öffnen der hartschaligen Frucht längs der Segmentlinien ist zumindest ein dickes Messer – manche öffnen sie sogar mit Hammer und Meisel – erforderlich.

Das Märchen von König Borom-Mai

Die Durian-Frucht hat auch ihren Platz in philippinischen Legenden gefunden. So heißt es, dass vor hunderten von Jahren in den Visayas der alte und wenig ansehnliche König Borom-Mai in seinem Palast lebte. Er war zwar mächtig, aber sehr hilflos im Umgang mit seiner jungen Braut, die ihn ablehnte. Einer seiner Berater empfahl ihm, Rat einzuholen bei einem Eremiten, der auf dem Berg Mt. Apo lebte. Der Eremit bat den König daraufhin um drei Dinge:

Das Ei des schwarzen Tabon-Vogels, um das Herz der Braut zu erweichen, zwölf Schöpfkellen Milch eines weißen Wasserbüffels, um die Braut freundlich zu stimmen und den Nektar der Drei-Wünsche-Pflanze, um den König in den Augen der Braut jung und schön aussehen zu lassen.

Dem König gelang es, alle diese Dinge zu beschaffen. Der König der Seeschildkröten war ihm behilflich bei der Suche nach dem Ei. Der Koch besorgte die Milch und die Luftnymphe Hangin-Bai führte ihn zu ihrer Schwester, die die zauberhafte Blume in ihrem Haar trug.

Der Eremit forderte ihn auf, im Erfolgsfall ein großes Fest zu veranstalten, zu dem er eingeladen werden sollte. Daraufhin mischte er die drei Wunder-Indigridenzen und der König vergrub sie im Boden seines königlichen Gartens.

Am nächsten Morgen wuchs im Garten ein Baum. Er hatte süß riechende, gut schmeckende Früchte. Als die Braut eine Frucht gegessen hatte, verliebte sie sich spontan in den König, der daraufhin ein großes Fest gab.

Er hatte aber vergessen, den Eremiten einzuladen. Zur Vergeltung verfluchte der Eremit die Früchte des Baumes. Den süßen Geruch ersetzte er durch einen faulen Geschmack und die glatten Schalen der Frucht bekamen dornige Höcker. So bekam die Durian-Frucht ihre negativen Seiten.