



Die Ananas Geschichte



Wie alles begann

Die Ananas stammt ursprünglich vom amerikanischen Kontinent und wurde von den Guaraní-Indianern „naná“ genannt, die „großartige Frucht“. Erst 1493 „entdeckte“ Christoph Kolumbus die Ananas auf der Insel Guadeloupe und nannte sie „Piña de Indes“, also Kiefernzapfen der Indianer –dieser Name findet sich heute noch im englischen Wort „pineapple“ für die Ananas.

Im Jahre 1548 brachten portugiesische Händler die köstliche Frucht und ihre Samen nach Indien und exportierten sie auch nach Afrika. Bereits seit dem Ende des 16. Jahrhunderts wurden Ananas in den Tropen angebaut, aber erst ab 1650 gelangte diese wunderbare Frucht auch nach Europa.

Die Ananaspflanze: Der botanische Name für die Ananaspflanze ist „Ananas comosus“ (großartige Frucht). Es dauert 14 bis 16 Monate, bis eine Ananas erntereif ist. Meistens wird der Blattschopf der Ananas (der sogenannte „Schössling“) in gut vorbereiteten Erdboden eingesetzt. Nach ca. 12 Monaten zeigt sich eine Blüte. Diese sieht am Anfang wie ein kleiner rosa Ananas-Pinienzapfen aus, der sich innerhalb von 6 Monaten zu einer prallen 1 bis 4 kg schweren Frucht entwickelt.

Damit die besten Ananas heranreifen, müssen die Pflanzen fortlaufend von erfahrenen Anbauern gepflegt werden. Und sie brauchen das richtige Klima – sie mögen es warm, aber keine starke oder direkte Sonneneinstrahlung; sie brauchen Regen, aber nicht zu viel. Die ideale Temperatur liegt zwischen 22 und 29 Grad – nie unter 16 oder über 32 Grad.

Wir bauen den Großteil unserer Fyffes Gold Ananas auf eigenen Plantagen in Costa Rica und Panama an. Zusätzlich arbeiten wir mit unseren Partnern in Costa Rica, Kolumbien und Panama zusammen, um so eine zuverlässige und konstante Belieferung über das ganze Jahr zu sichern. Auf jeder Plantage in jedem Land dreht sich alles nur um das Eine: die höchste Qualität für unsere Fyffes-Gold-Ananas.

Wie werden Ananas geerntet? Im Gegensatz zu Bananen kann man an der Größe und Farbe einer „Super Sweet“ Ananas nicht erkennen, ob sie schon erntereif ist. Die Anbauer messen regelmäßig das Zucker-Säure-Verhältnis der Frucht, und erst wenn das genau richtig ist, geben sie grünes Licht für die Ernte. Gut zu wissen: Eine Fyffes Gold wird stets reif und bei voller Süße geerntet und reift nicht nach.

Ananas sind stachelig, wie Sie sicher selbst wissen. Also ist es nicht verwunderlich, wenn bei der Ananasernte größte Vorsicht und Sorgfalt geboten sind ... und Schutzkleidung! (Die Pflücker tragen bei der Ernte Schutzhandschuhe.) Im Packhaus werden die Früchte gewaschen und nach höchsten Qualitätsstandards ausgesucht und verpackt.

Wie kommen die Ananas nach Europa? Unsere Ananas werden sorgfältig verpackt und unter genau geregelten Temperaturen auf ihre große Reise geschickt, damit sie im bestmöglichen Zustand in die Geschäfte kommen. Das kann bis zu 14 Tage dauern.

Im Geschäft mag ihr Erscheinungsbild noch ein wenig grün aussehen, aber im Inneren sind sie köstlich reif und schön saftig! Am Besten genießen Sie sie innerhalb von 4 Tagen nach dem Einkauf. Zum Lagern ist der Kühlschrank der richtige Platz.

Unsere Sorten? Fyffes-Gold-Ananas gehören zur „Super Sweet“ Sorte. Wir bauen sie in Costa Rica, Panama und Kolumbien an, wo das Klima geradezu ideal für Ananas ist.

Unsere Fyffes-Gold-Ananas sind saftig, randvoll mit guten Nährstoffen und geschmacklich genau richtig zwischen süß und sauer. Überzeugen Sie sich selbst!

Nährwert von Ananas

Raten Sie mal, wie viele Kalorien eine Ananas hat.

- Kalorien: 100 g = 56 kcal (232 kJ)
- Eiweiß: 0,5 g
- Fett: 0,2 g
- Kohlenhydrate: 12,4 g

* Quelle: GU Nährwert-Kalorien-Tabelle 2008/09

Einige Fakten, warum Ananas so gut für uns ist?

Ananas nährt Körper und Geist. Ananas haben wenig Kalorien und sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen. Sie enthalten Enzyme zur Verdauungsförderung und Serotonin – das macht Sie glücklich, geistig wach, und entspannt zugleich! Sie sind das ultimative Stimmungsfutter ... und sie sind sogar gut für Ihre Haut! Es heißt, Ananas-Saft lässt die Haut jünger aussehen und sich frischer anfühlen. Machen Sie doch einmal eine Gesichtsmaske aus dem Fruchtfleisch, und legen Sie sie auf Falten und trockene Haut auf!

Ananas ist auch gut für:

1) Ihren Stoffwechsel:

- Da die Ananas alkalisch und reich an Mineralien ist, kann sie dazu beitragen, das Säure-Basen-Verhältnis des Magens auszubalancieren.
- Die natürlichen Fruchtsäuren können in ihr Gewebe Substanzen aufnehmen und helfen so, sich von Schlacken/Stoffwechselendprodukten zu befreien. (Dies ist gut für die Bedingungen im Magen und der Leber, wo man mit säurehaltigen Lebensmitteln vorsichtig sein muss).

2) Ihren Geist und Gemüt:

- Das Vanillin, welches im Ananas-Fruchtfleisch nachgewiesen wurde, kann eine beruhigende Wirkung haben.
- Wenn Sie dies noch zu dem Tryptophan hinzufügen, welches ebenfalls in der Ananas nachgewiesen wurde (Tryptophan hilft dabei, dass wir uns glücklich fühlen), dann ist es leicht zu verstehen, warum Ananas als Stimmungs-Aufheller und „Mood Food“ angesehen wird!

3) Ihr Aussehen:

- Ananas-Saft auf der Haut kann bei Sonnen- und Altersflecken helfen.
- Die Ananas-Enzyme in einigen Kosmetikprodukten können dazu beitragen, dass abgestorbene Hautzellen beseitigt werden und die Haut jünger und frischer aussieht.
- Versuchen Sie bei trockener Haut und Fältchen doch mal eine Maske aus püriertem Ananasfruchtfleisch, die nach ca. 20 Minuten mit kaltem Wasser abgespült wird-einfach herrlich! (Achtung, Augenpartie aussparen).

Wussten Sie schon?

- Die Ureinwohner der Karibik überreichten Besuchern am Eingang ihres Zelttes eine Ananas als Willkommensgeschenk.
- Ihre Dörfer umgaben sie zum Schutz vor Feinden mit einer Hecke aus Ananas-Blattschöpfen.
- Im Europa des 18. Jahrhunderts schmückten Ananas die Festtafeln, was den Reichtum des Besitzers herausstrich – damals konnten Ananas noch nicht importiert werden, sie wurden in kostspieligen, beheizten Gewächshäusern gezogen.
- Ziehen Sie doch auch einmal selbst eine Ananas. Hier erfahren Sie mehr.