

BAUMANN, T.W. und HÄSLER, B. (Illustr.) 2007. Tropenfrucht – Ein Streifzug durch eine Finca in Costa Rica zum 150. Geburtstag von Henri Pittier (1857–1950). Verlag villacoffea, CH-8247 Flurlingen. 208 S., 57 Illustrationen, 69 Abb. ISBN 978-3-9523293-0-6, CHF 75.00, EUR 45.00.

Mit Charme, Witz und wissenschaftlicher Genauigkeit nehmen uns Thomas Baumann und Beatrice Häslер mit auf eine botanisch-ästhetische, historische und kulinarische Reise in die amerikanischen Tropen. Schwerpunkt sind bekannte und unbekannte Früchte mit Angaben zur Verwendung und zum Anbau einst und jetzt.

Die Verbindung zwischen der Schweiz und dem tropischen Amerika stellen die beiden Autoren mit dem ambitionierten Schweizer Naturforscher Henri Pittier her, dem Waadtländer, der 1887 seiner Heimat den Rücken kehrte, um den Wissensdurst in Costa Rica und Venezuela zu stillen. Als passionierter Naturforscher wird Pittier auch im Namen einer Passionsblume verewigt: *Passiflora pittieri* Mast.

Das kunstvoll illustrierte Buch lädt uns ein zum Lustwandeln. Es erlaubt uns einzutauchen in die bunte, aber zum Teil gefährliche Welt der Tropenfrüchte. Von Beatrice Häslер wird ein eigenes Erlebnis mit der zu den Sapotaceae gehörenden Caimito (*Chrysophyllum cainito*) geschildert, die als Pflaume für Lästermäuler gilt: «Ahnungslos biss die Illustratorin in die Caimito in der Annahme, es handle sich um eine pflaumenähnliche Frucht. Der Latex verklebte ihren Mund.» Vor dem Verzehr ist die Frucht zu halbieren und der Inhalt auszulöffeln! Nicht alles, was essbar erscheint, ist es auch. So erfahren wir über die ursprünglich aus Westafrika stammenden Ackee (*Blighia sapida* – Sapindaceae): «Die Ackee-Frucht hat als Verursacherin der Jamaican Vomiting Sickness, an der in Jamaica seit Einfuhr der Pflanze schätzungsweise 5000 Menschen gestorben sind, eine traurige Berühmtheit erlangt.» Wird sie in unreifem Zustand gegessen, dann kommt es «innerhalb von wenigen Stunden nach Aufnahme ... zu Schwindel, Erbrechen, Benommenheit, physischer und mentaler Erschöpfung als Folge eines starken Abfalls des Blutzuckers». Bei einer schweren Vergiftung stirbt der Patient nach 12 Stunden.

In fünfzehn Kapiteln werden, alphabetisch nach Familien geordnet, an die 80 Arten und ihre Früchte vorgestellt.

Jede Pflanzenfamilie wird in ein Netz von Geschichten eingebettet, wird mit Vertrautem und Unbekanntem verwoben. Wer weiss schon, dass Mango und Kaschu in die Familie der Anacardiaceae gehören? Leider vergeht einem als Leser der Appetit auf die feine «Elefantenlaus», wenn man erfährt, dass die weltweit grösste Kaschu-Industrie durch Kinderarbeit aufrecht erhalten wird: «Wenn wir also an der Party die Kaschu-Kerne handvoll in den Schlund werfen, so können wir fast hundertprozentig gewiss sein, dass es sich dabei nicht um eine Fair-Trade-Geste handelt, denn der Anteil dieses Handels ist bei Kaschu verschwindend klein. Nicht einmal Max Havelaar hat sich auf dieses Gebiet vorgewagt.»

Die Lektüre dieses Buches wird zu einem persönlichen Abenteuer beim Umgang mit Tropenfrüchten. Das Buch lädt ein zum Mitdenken und Mitfühlen, zum selber Ausprobieren und selber Anpflanzen. Fakten und Anekdoten aus Politik und Wissenschaft, aber auch eigene Erfahrungen und Positionen des Autors machen dieses Buch zu einem wahren Lesevergnügen. Hinter dem anschaulich geschriebenen Text spürt man den Menschen Thomas Baumann! Man darf das Buch «populär-wissenschaftlich» nennen, aber auf hohem Niveau mit Genauigkeit im Detail.

Immer wieder bleibt der Blick an den bunten, Appetit machenden Illustrationen der Künstlerin Beatrice Häslер hängen. Mit einer Kombination aus Aquarell und Buntstift erzielt sie eine Ansicht, welche die Objekte in natürlicher Lebendigkeit erscheinen lässt. Die Früchtebilder sind ein Augenschmaus für Tropenreisende und (auch als Geschenk!) für die daheim bleibenden Freunde, die nicht so weit reisen mögen. So sind zum Beispiel sämtliche Lampionfrüchte (*Physalis* und *Nicandra*) in ihrer bizarren Schönheit abgebildet. Da die Anden- oder Goldbeere (*Physalis peruviana*) aus Peru sogar bei uns gut wächst und «im innovativen Anbau zur Goldgrube werden könnte», geben die Autoren auch gleich detaillierte Kulturanweisungen.

Die Mitglieder der NGZ können das Buch zum Vorzugspreis von CHF 60.– versandkostenfrei direkt beim Verlag per e-mail bestellen. Verlagsadresse: www.villacoffea.com.

DIPL. BOT. EVELIN PFEIFER,
PROF. DR. ROLF RUTISHAUSER,
INSTITUT FÜR SYSTEMATISCHE BOTANIK
DER UNIVERSITÄT ZÜRICH