

Kapstachelbeere

Die **Kapstachelbeere** (*Physalis peruviana*), nach dem botanischen Gattungsnamen oft verkürzt **Physalis**, aber auch **Andenbeere**, **Andenkirsche**^[1] und **Peruanische Blaskirsche**,^[1] seltener **Judenkirsche**^[2], genannt, ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Blaskirschen in der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae).

Inhaltsverzeichnis

- [Beschreibung](#)
- [Verbreitung](#)
- [Systematik](#)
- [Nutzung](#)
- [Nährstoffgehalt – Vitamine und Spurenelemente](#)
- [Namensgebung](#)
- [Einzelnachweise](#)
- [Literatur](#)
- [Weblinks](#)

Beschreibung

Die Kapstachelbeere ist eine ein- oder mehrjährige, aufrechte und krautige Pflanze, die Wuchshöhen von etwa 0,5 bis 2 Meter erreicht.^[3] Sie ist feinfilzig bis filzig behaart, die Trichome sind gelenkig und stehen meist im rechten Winkel von den rippigen Stängeln ab.

Die gestielten, einfachen Laubblätter besitzen eine eiförmige Blattspreite mit einer Länge von 5 bis 15 Zentimeter und einer Breite von 4 bis 10 Zentimeter. Die Spitze ist oftmals spitz bis zugespitzt, die Basis mehr oder weniger herzförmig. Der Blattrand ist ganz oder mit wenigen unregelmäßigen, größeren Zähnen besetzt. Sowohl Ober- als auch Unterseite sind mit anliegenden, gelenkigen Trichomen besetzt, wobei die Unterseite und die Bereiche an den Hauptadern etwas stärker behaart sind. Die rippigen und haarigen Blattstiele haben eine Länge von 2 bis 5 Zentimeter. Nach der Fruchtreife fallen die Blätter ab.^[4]

Die fünfzähligen, zwittrigen Blüten mit doppelter Blütenhülle stehen an bis etwa 1,5 Zentimeter langen und haarigen Blütenstielen. Sie erscheinen meist einzeln an den Blattachseln. Der stark haarige Kelch ist zur Blütezeit glockenförmig, 8 bis 9 Millimeter lang und an der Basis der Kelchzähne 4 bis 6 Millimeter breit. Die

Kapstachelbeere



Kapstachelbeere (*Physalis peruviana*), Blüte und Hülle der unreifen Frucht

Systematik

Asteriden

Euasteriden I

Ordnung: Nachtschattenartige (Solanales)

Familie: Nachtschattengewächse (Solanaceae)

Gattung: Blaskirschen (*Physalis*)

Art: Kapstachelbeere

Wissenschaftlicher Name

Physalis peruviana
L.

außen gekielten Kelchzähne sind dreieckig geformt und etwa genauso lang wie die Kelchröhre. Die gelbe, becherförmig verwachsene und feinhaarige und in der Kronröhre dicht und länger behaarte, 10-faltige Krone hat eine Länge von 10 bis 14 Millimeter und wird 12 bis 15 Millimeter breit und ist vor dem Schlund, durchscheinend, purpurfarben gefleckt. Die fünf kurzen Staubblätter bestehen aus 2 bis 4 Millimeter langen Staubfäden und violetten, 3,5 bis 4 Millimeter langen Staubbeuteln. Der Fruchtknoten ist oberständig, mit einem Griffel mit kopfiger Narbe.

An der wachsenden Frucht vergrößert sich der Kelch auf eine Länge von 3 bis 4 Zentimeter und einen Durchmesser von 2,5 bis 3 Zentimeter, lampionartig. Er ist weich behaart, zehnrippig oder leicht zehnwinkelig. Er trocknet dann zur Reife dünn, bräunlich und papierig aus. Er enthält eine vielsamige, gelbe bis orange, 12 bis 20 Millimeter lange und 10 bis 15 Millimeter breite, glatte, glänzende und eiförmige bis rundliche Beere. Sie steht auf der ausgestülpten Blütenachse, die einen Durchmesser von 3 bis 5 Millimeter erreicht. Die gelblichen, flachen und feingrubigen Samen sind etwa 2 Millimeter groß und etwa rundlich bis elliptisch.

Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 48$.^[5]

Verbreitung

Die Heimat der Kapstachelbeere liegt in Südamerika; ihr Verbreitungsgebiet erstreckt sich über Venezuela, Bolivien, Kolumbien, Ecuador und Peru. Außerhalb dieser Gebiete wird sie oft kultiviert und ist oftmals verwildert anzutreffen.^[6]

Systematik

Innerhalb der Gattung der Blaskirschen (*Physalis*) wird die Kapstachelbeere in die Sektion *Lanceolatae* eingeordnet.^[7]

Nutzung

Die Kapstachelbeere wird vor allem in Afrika, Südamerika, Indien sowie auf der indonesischen Insel Java angebaut und in die ganze Welt exportiert. Weitere Anbauländer sind Australien, Kenia, Neuseeland, die Vereinigten Staaten und Südfrankreich. Die Haupterntezeit ist Dezember bis Juli.^[8] In Deutschland wird sie meist unter dem Gattungsnamen *Physalis* gehandelt. Die Früchte reifen nach der Ernte nicht nach, sie zählen zu den nichtklimakterischen Früchten. Die Früchte der Kapstachelbeere enthalten unter anderem Vitamin C, B1, Provitamin A und Eisen.^[8] Geschmacklich vereinigen Kapstachelbeeren – ähnlich wie Ananas – Süße mit deutlicher Säure; ihr Aroma ist jedoch eigenständig und intensiver als bei vielen anderen Früchten. In Afrika werden die Blätter der Kapstachelbeere traditionell als Pflaster zur Wundbehandlung^[8] und unterschiedliche Teile der Pflanze zur Behandlung von Durchfall verwendet.^[9]

Nährstoffgehalt – Vitamine und Spurenelemente



Reife Frucht



Reife Früchte



Reife Früchte der Kapstachelbeere

Nährwerttabelle	Andenbeere, roh Gehalt in 100 g		
Energie = 222 kJ / 53 kcal	Wasser = 85,40 g	Protein = 1,90 g	Fett = 0,70 g
Kohlenhydrate = 11,20 g	Calcium = 9 mg	Eisen = 1,0 mg	Phosphor = 40 mg
Vitamin C = 11,0 mg	Thiamin = 0,110 mg	Riboflavin = 0,040 mg	Niacin = 2,80 mg
Vitamin A = 36 µg			

Quelle: (in englischer Sprache) United States Department of Agriculture^[10]

Namensgebung

Als „Kapstachelbeere“ wird die *Physalis* bezeichnet, seit portugiesische Seefahrer die Pflanze nach Südafrika gebracht hatten, wo sie gut gedieh und sich in der Umgebung des Kaps der Guten Hoffnung ausbreitete.^[11]

Der Name „Judenkirsche“ leitet sich von der Form des umgebenden Lampions (des Blütenkelchs) ab, der in seiner Form und Farbe den nach diversen Kleiderordnungen für Juden vorgeschriebenen Hüten gleicht, die sich wiederum von der phrygischen Mütze ableiten lassen. Üblich waren diese seit dem Frühmittelalter.^[2]

Im spanischsprachigen Lateinamerika hat sich kein einheitlicher Name der Frucht durchgesetzt. Stattdessen gibt es verschiedene Bezeichnungen, die sich von Land zu Land oder von Region zu Region unterscheiden. In Peru heißt die *Physalis aguaymanto* nach ihrem Namen auf Quechua, *awaymantu*, aber auch *tomatillo*, *tomate silvestre* (Waldtomate), *uchuba* oder *upshanqu*. In Kolumbien sind die Namen *guchavo*, *guchuva*, *uchuva*, *uvilla* oder *vejigón* gebräuchlich, in Bolivien *chirto* (aus dem Aymara) und *chupulí*, in Chile auch *bolsa de amor* (Liebestasche) und in Mexiko *cereza del Perú* (Perukirsche).

Auf Hawaii, wo *Physalis peruviana* invasiv Dickichte bildet, heißt die Frucht *Pohu*, in Madagaskar und auf den nahegelegenen Maskarenen *Pok Pok*.

Einzelnachweise

- Eckehart J. Jäger, Friedrich Ebel, Peter Hanelt, Gerd K. Müller (Hrsg.): *Exkursionsflora von Deutschland*. Begründet von Werner Rothmaler. Band 5: *Krautige Zier- und Nutzpflanzen*. Springer, Spektrum Akademischer Verlag, Berlin/Heidelberg 2008, ISBN 978-3-8274-0918-8, S. 450.
- Heinrich Marzell: *Macleya–Ruta*. Hirzel, Leipzig 1977 (*Wörterbuch der deutschen Pflanzennamen*. Bd. 3).
- Physalis peruviana*. (<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=1686>) In: *Ecocrop*. (Datenblatt, englisch).



Kelchhülle der unreifen Frucht



Trockene Früchte von *Physalis peruviana*

4. *Physalis peruviana* (<https://www.cabi.org/isc/datasheet/40713>) bei CABI, Invasive Species Compendium, abgerufen 10. September 2019.
5. Erich Oberdorfer: *Pflanzensoziologische Exkursionsflora für Deutschland und angrenzende Gebiete*. Unter Mitarbeit von Angelika Schwabe und Theo Müller. 8., stark überarbeitete und ergänzte Auflage. Eugen Ulmer, Stuttgart (Hohenheim) 2001, ISBN 3-8001-3131-5, S. 820.
6. *Physalis peruviana* (<https://npgsweb.ars-grin.gov/gringlobal/taxon/taxonomydetail?id=102390>) im *Germplasm Resources Information Network* (GRIN), USDA, ARS, National Genetic Resources Program. National Germplasm Resources Laboratory, Beltsville, Maryland.
7. Mahinda Martínez: *Infrageneric Taxonomy of Physalis*. In: M. Nee u. a. (Hrsg.): *Solanaceae IV. Advances in Biology and Utilization*. Royal Botanic Gardens, Kew 1999, ISBN 1-900347-90-3, S. 275–283.
8. Julia F. Morton: *Cape Gooseberry*. (http://www.hort.purdue.edu/newcrop/morton/cape_gooseberry.html) In: Julia F. Morton: *Fruits of warm climates*. Miami 1987, ISBN 0-9610184-1-0, S. 430–434.
9. Grace Njeri Njoroge, Joan Wanjiku Kibunga: *Herbal medicine acceptance, sources and utilization for diarrhoea management in a cosmopolitan urban area (Thika, Kenya)*. In: *African Journal of Ecology*. 45, 2007, S. 67, doi:10.1111/j.1365-2028.2007.00740.x (<https://doi.org/10.1111/j.1365-2028.2007.00740.x>).
10. Archivierte Kopie (<https://web.archive.org/web/20140811103255/http://ndb.nal.usda.gov/ndb/foods/show/2321?qlookup=09138&format=Full&max=25&man=&facet=&new=1>) (Memento des Originals (<https://giftbot.toolforge.org/deref.fcgi?url=http%3A%2F%2Fndb.nal.usda.gov%2Fndb%2Ffoods%2Fshow%2F2321%3Fqlookup%3D09138%26format%3DFull%26max%3D25%26man%3D%26facet%3D%26new%3D1>) vom 11. August 2014 im *Internet Archive*)  **Info:** Der Archivlink wurde automatisch eingesetzt und noch nicht geprüft. Bitte prüfe Original- und Archivlink gemäß Anleitung und entferne dann diesen Hinweis.
11. Helmut Genaust: *Etymologisches Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen*. 3., vollständig überarbeitete und erweiterte Auflage, Nikol, Hamburg 2005, ISBN 3-937872-16-7 (Nachdruck von 1996).

Literatur

- U. T. Waterfall: *Physalis in Mexico, Central America and the West Indies*. In: *Rhodora*. 69, 1967, S. 82–120.

Weblinks

 **Commons: *Physalis peruviana*** (https://commons.wikimedia.org/wiki/Category:Physalis_peruviana?uselang=de) – Sammlung von Bildern, Videos und Audiodateien

 **Wiktionary: Kapstachelbeere** – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen

- *Physalis peruviana* (<http://tropical.theferns.info/viewtropical.php?id=Physalis+peruviana>) bei Useful Tropical Plants.
- Thomas Meyer: Stachelbeere Datenblatt mit Bestimmungsschlüssel und Fotos bei *Flora-de: Flora von Deutschland* (alter Name der Webseite: *Blumen in Schwaben*) (<http://www.blumeninschwaben.de/Zweikeimblaettrige/Nachtschattengewaechse/blasenkirsche.htm#Kap->).

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Kapstachelbeere&oldid=208183837>“

Diese Seite wurde zuletzt am 28. Januar 2021 um 21:20 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser

abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.
Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.