

Infoblatt Kokospalme



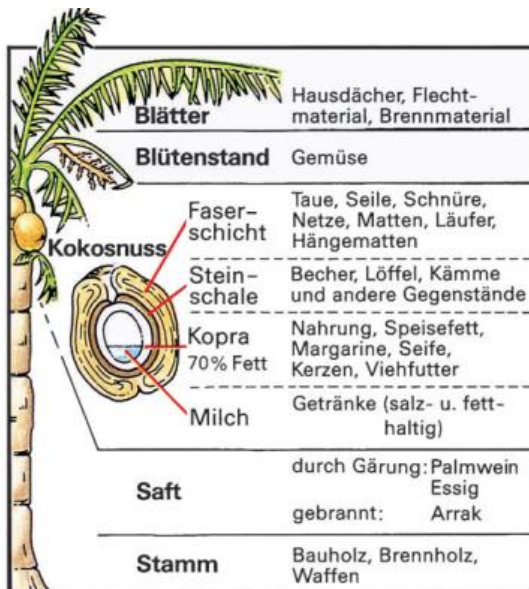
Kokospalmen (Kraus)

Kokospalme im Überblick

Einordnung

Die Kokospalme gehört wie die Sojabohne, die Erdnuss, der Raps und die Sonnenblume zu den Öl und Fett liefernden Pflanzen. Die hier angegebene Reihenfolge der Ölpflanzen entspricht auch ihrer Rangfolge bezüglich der weltweiten Anbaufläche; die Kokospalme rangiert auf Platz fünf.

Beschreibung



Nutzung der Kokospalme (Klett)

Man unterscheidet zwei Wuchsformen der Kokospalme. Der Stamm der schlanken hochwüchsigen Kokospalme kann eine Höhe von 20 - 30 m erreichen, der der Zwergform nur bis zu 6 m. Am oberen Ende des verholzten Stammes bilden an die 40 Palmwedel den sog. Schopf der Palme. Ein solcher Wedel erreicht eine Länge von 5 m und ein Gewicht von 10 - 15 kg. Jährlich bilden sich 8 - 14 neue Palmwedel, die anfangs noch aufrecht stehen, später aber zunehmend hängen. Nach dem dritten Jahr sterben und fallen sie ab. Die abgeworfenen Blätter hinterlassen die charakteristischen horizontalen Narben am Stamm. Die eiförmigen bis runden Kokosnüsse mit einem Gewicht von 1 - 2,5 kg gehören zu den größten Früchten im Pflanzenreich. Von der Befruchtung der Blüten bis zur vollständigen Reife benötigen die Früchte 12 - 14 Monate. Kokosnüsse wachsen an bananenähnlichen Stauden von je 6 - 12 Nüssen. Die Kokosnuss baut sich aus mehreren Schichten auf: Eine lederartige, glänzende, grüne Außenhaut, die zur Reifezeit leicht gelb wird, umgibt die gesamte Frucht. Den Bereich zwischen dieser Schale und dem Steinkern füllt ein faseriges Gewebe. Diese mehrere Zentimeter dicke "Auspolsterung" macht in etwa 35 % des Gesamtgewichts der Kokosnuss aus. Der Steinkern im Inneren ist das, was wir als eigentliche Kokosnuss aus dem Angebot unserer Supermärkte kennen. Unter der äußerst harten, holzigen Schale des Steinkerns

befindet sich das ölhaltige weiße Kokosfleisch. Das Innere des Steinkerns wird von flüssigem Kokoswasser gefüllt.

Verbreitung / Anbauggebiete / Herkunft

Das Ursprungsgebiet der Kokospalmen wird im tropischen Asien vermutet, im Bereich der Inseln des westlichen Pazifiks – zwischen Neuguinea und den Fiji-Inseln. Ihre weitere Verbreitung auf andere Kontinente verdankt die Palme der guten Schwimmfähigkeit ihrer Früchte. Kokosnüsse können wochenlang im Salzwasser treiben, ohne ihre Keimfähigkeit zu verlieren.

Die Klimaansprüche der Kokospalme und ihre schwimmende Verbreitung erklären den heutigen Verbreitungsraum der Pflanze. Die Kokospalme ist in der ganzen tropischen Zone beiderseits des Äquators bis 30° nördlicher und südlicher Breite anzutreffen. Sie wächst an den Küsten des Festlandes, der Inseln und landeinwärts längs der Flussufer. Bestände im Binnenland sind Anpflanzungen durch den Menschen. Die Hauptanbauggebiete liegen in Asien, besonders auf den Philippinen, in Indonesien, in Indien und auf Sri Lanka, in Thailand und Malaysia.

Anbau / Standortansprüche

Die Kokospalme benötigt als typische tropische Pflanze ein feuchtwarmes Klima. In erster Linie braucht die Palme viel Wärme: eine mittlere Jahrestemperatur von 27 °C; das Temperaturmittel des kältesten Monats nicht unter 20 °C. Temperaturschwankungen, sowohl im Tages- als auch im Jahreslauf, sollten minimal ausfallen. Um die erforderliche Feuchtigkeit der Palme zu gewährleisten, müssen die Niederschläge 1.200 - 2.000 mm / Jahr betragen. Sonst muss zusätzlich bewässert werden.

Der ideale Boden für Kokospalmen ist humus- und nährstoffreich und hat eine gute Wasserspeicherkapazität. Alluvialböden sind besonders vorteilhaft. Gegenüber dem pH-Wert sowie gegenüber hohen Salzgehalten des Bodens ist die Kokospalme sehr tolerant, weshalb sie besonders für den Anbau in Küstennähe geeignet ist.

Ernte



Ernte der Faserschicht auf einer Kokosplantage (Enkelmann)

Hochwüchsige Kokospalmen entwickeln erst ab dem 7. Jahr Früchte und bringen sogar erst noch später optimale Erträge – ab dem 15. Jahr. Kokosplantagen werden bis zu 60 Jahre genutzt, dann gehen die Erträge zurück. Die Palmen selbst können allerdings 100 - 120 Jahre alt werden. Die Zwergformen bringen zwar schon ab dem 4. Jahr Erträge, werden aber nur 30 - 35 Jahre alt. Für ihren Anbau spricht eine einfachere Ernte. Bei so langen Nutzungszeiträumen der Kokosplantagen lohnt es sich in qualitativ hochwertiges Saatgut zu investieren.

Eine erwachsene Palme liefert jährlich 50 - 80 Früchte. Diese reifen in großen Intervallen, so dass es keine festen Erntezeiten gibt.

Das volle Reifestadium ist erreicht, wenn das Kokoswasser nicht mehr den ganzen Hohlraum in der Steinfrucht ausfüllt und beim Schütteln hörbar an die Wand schlägt. Je nach beabsichtigter Nutzung (Frischverzehr; Kopragerzeugung) werden die Kokosnüsse in verschiedenen Reifestadien geerntet. Die Ernte geschieht entweder durch Aufsammeln der herabgefallenen oder durch Abschneiden oder Abdrehen der reifen Früchte. Bei der traditionellen Erntetechnik müssen die äußerst geschickten und gewandten Pflücker die bis zu 30 m hohen Bäume erklimmen. Mancherorts werden auch Affen für die Pflückarbeit abgerichtet. Ohne den Baum zu erklimmen, kann die Ernte durch ein Messer an einem sehr langen Bambusstab erfolgen.

Verarbeitung

Nicht nur die Früchte, nahezu alle Teile der Kokospalme können genutzt werden. Der Stamm der Palme findet als Baumaterial (z. B. als Balken, Pfeiler) oder bei der Möbelfertigung Verwendung. Die Blätter der Kokospalme benutzt man zum Decken von Dächern und für Flechtarbeiten (Körbe, Matten).

Am wichtigsten sind jedoch die Früchte der Kokospalme. Jede Schicht der Frucht ist zu verwenden: Die bereits aufgearbeiteten Fasern der Faserhülle dienen zur Herstellung von Teppichen, Matten, Seilen, Schiffstauen und Bürsten. Die harten Innenschalen der Kokosnüsse können als Gefäße dienen und eignen sich hervorragend als Brennmaterial. Der Rauch – der beim Verbrennen der Schalen entsteht – ist ein äußerst wirksames Mittel gegen Mücken.

Wichtigstes industrielles Produkt aus Kokosnüssen ist Kopra – zerkleinertes und getrocknetes Kokosfleisch. Aus der fetthaltigen Kopra wird durch Auspressen Kokosöl gewonnen. Dieses wertvolle Pflanzenöl findet in der Nahrungs- (Speisefette: z. B. Palmin) und Kosmetikindustrie (z. B. Seife) Verwendung. Im frischen Zustand kann das Kokosfleisch ebenfalls gegessen werden. Dazu erntet man die Früchte bevor sie vollständig reif sind. Dann enthalten sie noch Kokoswasser, ein süßes und nahrhaftes Erfrischungsgetränk. Kokosmilch erhält man übrigens durch das Ausdrücken des geraspelten, noch weichen Fleisches in Wasser.

Palmwein und Arrak, den Whisky der Südsee, gewinnt man aus dem süßen Saft der Palme, der beim Abschneiden der Blütenstände aus dem Stamm quillt.

Wirtschaftliche Bedeutung

Bedeutende Exportprodukte der Kokospalmen-Anbauländer sind in erster Linie Kopra, Kokosöl sowie Kokosfasern. Kopra rangiert beim Welthandel mit Ölfrüchten auf dem dritten Platz. Asien nimmt die zentrale Stellung im Kokos-Welthandel ein. Dieser Kontinent liefert gut 80 % aller Kokosprodukte. Die größten Produzenten sind Indonesien und die Philippinen. Über 58 % der Kokosprodukte auf dem Weltmarkt stammen von hier.

Die Kokosnuss in unveränderter Form spielt keine nennenswerte Rolle für den Export. Jedoch stellt die Kokospalme für über 400 Millionen Menschen der tropischen Regionen die wichtigste Nutzpflanze und die entscheidende Fett- und Eiweißquelle dar.

Quellen:

Quelle: Geographie Infothek

Autor: Claudia Fischer

Verlag: Klett

Ort: Leipzig

Quellendatum: 2003

Seite: www.klett.de

Bearbeitungsdatum: 12.06.2012

Autor/Autorin:

Claudia Fischer

<http://www.klett.de/terrasse>

Letzte Änderung: 29.07.2014