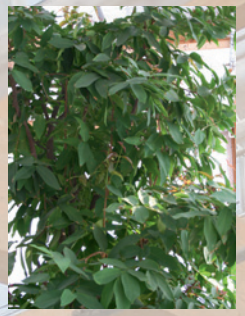
Kardamom (lat.: Elettaria cardamomum)

Herkunft: Indien

Blütezeit: Januar – Mai (Hauptblütezeit)

Besonderes: Kardamom bildet Kapselfrüchte aus und wurde im Altertum bereits zur Parfüm Herstellung u. a. genutzt.

Kardamom besitzt einen scharfen aromatischen Geschmack und wirkt blähungsmindernd, krampflösend, schleimlösend und verdauungsfördernd.



Malayenbaum/Wasserapfel (lat.: Syzygium malaccense)

Herkunft: Malaysia

Besonderes: Die Apfel ähnliche Frucht hat einen hohen Wasseranteil und ist somit sehr erfrischend.

Planung: Adolphi.Rose, Landschaftsarchitekten,Kahlenberg
Fachkonsultation: Jürgen Frantz, Tübingen
Bepflanzung: Grönfingers GmbH, Rostock
Pflege: Dr.-Ing. Brigitte Schmidt, SIMV e.V

Nachhaltigkeit lernen

Weltdekade der Vereinten Nationen 2005–2014
Bildung für nachhaltige Entwicklung
UNESCO

Anfahrt siehe www.solarzentrum-mv.de

Tropische Klimazone

SolarZentrum Mecklenburg-Vorpommern
Solares Informations-, Demonstrations-, Kongress- und Forschungszentrum, Solares Technologie- und Gewerbezentrum
Haus Nr. 11 | D-23966 Wietow
Tel.: +49 (0) 38 41 – 33 30 0 | Fax: +49 (0) 38 41 – 33 30 33
Email: info@solarzentrum-mv.de | www.solarzentrum-mv.de
Ein Projekt der Solar Initiative Mecklenburg-Vorpommern e.V.

SolarZentrum®
MECKLENBURG-VORPOMMERN
SOLARES INFORMATIONS-, DEMONSTRATIONS-, KONGRESS- UND FORSCHUNGSZENTRUM
SOLARES TECHNOLOGIE- UND GEWERBEZENTRUM

Mecklenburg Vorpommern
MV tut gut.

Gefördert durch die Europäische Kommission, das Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit und durch das Land Mecklenburg-Vorpommern

Ananas (lat.: Ananas comosus)

Herkunft: Amerika

Erntezeit: in warmen Gebieten nach 14 bis 16 Monaten des Pflanzens, in kühlen Gebieten 18 bis 20 Monate nach dem Pflanzen

Besonderes: Der Anbauzyklus dauert selten länger als vier Jahre. Zwischen zwei Anbauperioden werden Zwischenkulturen, meist Gründüngerpflanzen, angebaut.

Nach der ersten Ernte sinkt der Nachfolgeernteertrag kontinuierlich.

Inhaltsstoffe der Früchte: reich an Vitamin C und E und Mineralstoffen Kalium, Magnesium, Phosphor, Eisen, Kupfer, Mangan, Zink, Iod, Carotine, sowie an Enzymen (u. a. Bromelain oder Bromelin, Invertase). Die Energiemenge für 100 g liegt bei 209 Kilojoule bzw. 50 Kilokalorien. Weiterhin enthalten sind ca. 0,54 g Eiweiß/Proteine, 13,12 g Kohlenhydrate, 0,12 g Fett und 1,4 g Ballaststoffe.

Passionsfrucht (lat.: Passiflora edulis)

Herkunft: Brasilien, Paraguay, Argentinien

Blütezeit: (Früh-) Sommer

Erntezeit: Hochsommer

Besonderes: Die Früchte sind essbar und als Saft verwertbar, bekannt unter Passionsfrucht, Maracuja oder Granadilla. Aus den Samen gewinnt man Öl, was in kosmetischen Produkten zu finden ist.

Inhaltsstoffe der Früchte: enthält Zucker (Saccharose, Glucose, Fructose), organische Säuren (vorherrschend Zitronensäure, Äpfelsäure), Vitamin C (etwa 30 bis 50 mg/100 ml), Niacin, Riboflavin, beta-Carotin. Für den aromatischen Geschmack ist insbesondere eine Reihe flüchtiger Ester verantwortlich (u.a. Ethylacetat, Ethylbutanoat, Hexylbutanoat, Hexylhexanoat oder Ethylhexanoat).

Blaue Passionsblume (lat.: Passiflora caerulea)

Herkunft: Brasilien, Argentinien

Blütezeit: Mai – Juli

Besonderes: Ist eine pflegeleichte Pflanze sowohl für Drinnen, als auch Draußen.

Junge Pflanzen sind frostresistent bis zu –15 °C, ältere Pflanzen halten noch tiefere Temperaturen aus.

Bananenstaude (lat.: Musa acuminata)

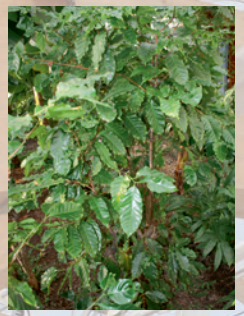
Herkunft: Südostasien

Blütezeit: ab Mai

Erntezeit: 6-7 Monate nach Fruchtbildung

Besonderes: Bananenstauden werden ca. 5 m hoch und besitzen einen Pseudo-Stamm. Aus botanischer Sicht handelt es sich bei Bananen um Beeren. Zudem können die Pflanzen schon bei Temperaturen knapp unter 0°C Schaden nehmen.

Arabica-Kaffee (lat.: Coffea arabica)



Herkunft: Äthiopien

Blütezeit: September

Erntezeit: 8 Monate nach Ausbildung der Kirsche

Besonderes: Die Kaffeekirschen sind im reifen Zustand meist rot gefärbte Steinfrüchte. Ungeröstete Kaffeebohnen, sind für den Menschen jedoch gesundheitsschädlich. Arabica- Bohnen sind die hochwertigsten aufgrund ihres edleren Geschmacks und dem geringeren Koffeingehalt.

Große Flamingoblume (lat.: Anthurium andraeanum)

Herkunft: Mittel- u. Südamerika

Besonderes: Die Zierpflanze bildet meist hängende, länglich-eiförmige Beeren aus.

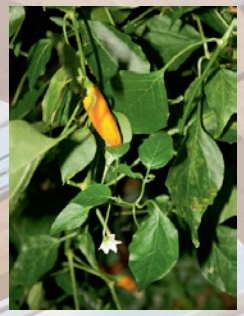
Riesenblättrige Pfeilblatt (lat.: Alocasia macrorrhizos)

Herkunft: Indonesien, Malaysia, Philippinen

Besonderes: Beeren färben sich nach der Reife scharlachrot. Als Nahrungsmittel werden vorwiegend die stärkehaltigen Rhizome und oberirdische Teile der Sprossachsen genutzt, diese können wie Kartoffeln gekocht werden. Ungekocht reizen sie Speiseröhre und Mund.

Inhaltsstoffe: Sie enthalten viele Mineralien, Vitamin A, B und C.

Chilistrauch (lat.: Capsicum baccatum)



Herkunft: Südamerika

Erntezeit: 60 Tage nach der Fruchtbildung

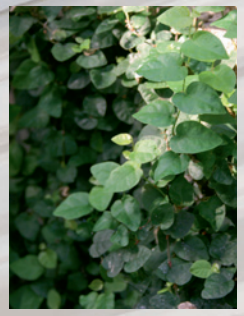
Besonderes: Wegen ihrer Schärfe werden die Früchte zum Würzen von Speisen genutzt. Die Schärfe wird durch den Inhaltsstoff Capsaicin hervorgerufen.

Vanille (lat.: Vanilla planifolia)

Herkunft: Mexico, Mittelamerika

Besonderes: Vanille ist nach Safran das zweiteuerste Gewürz.

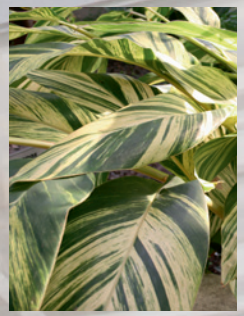
Kletterficus (lat.: Ficus pumila)



Herkunft: Ostasien

Besonderes: Ist eine Zierpflanze die bei Zimmertemperatur und Zimmerluft wachsen kann. Hohe Luftfeuchtigkeit und mäßig warme Luft sind jedoch die besseren Wachstumsbedingungen.

Nickender Galgant (lat.: Alpinia zerumbet)



Herkunft: Ostasien

Besonderes Die Blätter werden in Japan zu Tee verarbeitet. Dieser soll blutdrucksenkende und harntreibende Eigenschaften haben.