

Akee *Blighia sapida*/William Bligh

Akee



Akee-Frucht

Systematik

	Eurosiden II
Ordnung:	Seifenbaumartige (Sapindales)
Familie:	Seifenbaumgewächse (Sapindaceae)
Unterfamilie:	Sapindoideae
Gattung:	Blighia
Art:	Akee

Wissenschaftlicher Name

Blighia sapida

K.D.KOENIG

Die **Akee** (*Blighia sapida*) ist eine Pflanzenart, die zur Familie der Seifenbaumgewächse (Sapindaceae) gehört. Sie kommt ursprünglich aus dem tropischen Westafrika und ist heute die Nationalfrucht von Jamaika^[1] und wird in tropischen und subtropischen Gebieten auf der ganzen Welt angebaut. Andere Namen der Pflanze sind **Ackee**, **Aki** oder **Akipflaume**. Sie gehört zur gleichen Unterfamilie Sapindoideae wie Litchi (*Litchi chinensis*) und der Longan (*Dimocarpus longan*).

Beschreibung



Zweig mit paarig gefiederten Laubblättern und Früchten.



Blütenstand

Die Akee wächst als immergrüner Baum und erreicht Wuchshöhen von bis zu etwa 10 Meter. Er hat einen kurzen Stamm und eine dichte Baumkrone. Die 15 bis 30 cm langen, symmetrischen Laubblätter sind gefiedert und besitzen drei bis fünf Paare Fiederblätter. Die ledrigen Fiederblätter sind bei einer Länge von 8 bis 12 cm sowie einer Breite von 5 bis 8 cm eiförmig.

Die Blüten stehen in einem Blütenstand zusammen. Die weißen und duftenden Blüten sind entweder männlich oder zwittrig. Die birnenförmige Frucht färbt sich bei Reife hellrot bis gelb-orangefarben und öffnet sich in drei große Spalten, dann kommen leuchtend-schwarze Samen zum Vorschein, umgeben von weichem, schwammigem, gelblichweißem Fruchtfleisch.

Geschichte

Der Gattungsname *Blighia* wurde William Bligh, Captain der HMS Bounty, zu Ehren gewählt. Er brachte im Jahr 1793 die ersten Exemplare aus Jamaika nach Kew Gardens und führte sie so in die europäische Wissenschaft ein. Ursprünglich kommt *Blighia sapida* aus Westafrika und war wahrscheinlich mit Sklaventransporten nach Jamaika gekommen.

Nahrungsmittel

Die Akee ist nicht im Ganzen genießbar. Nur der fleischige Samenmantel (Arillus) ist essbar. Der Rest der Frucht und auch die Samen sind giftig. Die Giftigkeit kommt von der Aminosäure Hypoglycin (Hypoglycin A). Die Frucht sollte sich von selbst geöffnet haben, sollte frisch sein und nicht überreif – unreife und überreife Früchte sind ebenfalls giftig. Unreife und selbst reife Früchte können zu Erbrechen (Vomitus) und Unterzuckerung (Hypoglykämie) führen. Nach Medienberichten kann der Verzehr unreifer Früchte auch zum Tode führen.

Akee und „Saltfish“ (gesalzener und getrockneter Kabeljau) ist ein populäres Gericht der jamaikanischen Küche. „Saltfish“, sautiert mit Akee, Schweinefett, Zwiebeln, Tomaten, Gemüse und mehreren Pfeffersorten wird mit knusprigem Speck und frischen Tomaten garniert gereicht.

