



Saftiger Urwald

Aus dem Unterwuchs des tropischen Regenwaldes des Amazonas stammen die Früchte für Amazônia.

Keystone

Klassische Süssgetränke bekommen Konkurrenz: Säfte mit Zusatznutzen liegen im Trend. Zum Beispiel Amazônia. Der Fruchtsaft ist gut für die Gesundheit und den Regenwald.

RENATE DUBACH

Cola & Co. sind am Kämpfen. Die bekannten Sprudel sind in die Jahre gekommen und gehen allmählich in den Wellen der fast täglich neu auf dem Markt erscheinenden Durstlöcher unter. Marktanteile schlucken einerseits die Near-Water-Produkte, also Getränke, die mit homöopathischen Spuren von Kräutern und Aromen angereichert sind, andererseits die neuen Fruchtsäfte, die mit einem oft minimalen Anteil von mehr oder weniger exotischen Fruchtkombinationen locken.

Ein Getränk, das die Bezeichnungen «Fruchtsaft» und «exotisch» zu Recht trägt, ist Amazônia. Es enthält 42 Prozent Fruchtsäfte – zwei Drittel davon stammen von Früchten, die Açai, Camucamu und Araza heissen. Limetten, Passionsfrüchte, Äpfel und Birnen runden den Geschmack ab.

Camucamus bringen Orangen zum Erblassen

Die goldgelben Araza-Früchte werden bis 300 Gramm schwer, sehen Quitten nicht unähnlich, gehören aber zur Beerenfamilie und sind ziemlich sauer. Man muss sie am bis zu 6 Meter hohen Strauch ausreifen lassen, damit sie ihr volles Aroma entfalten können. Sie gedeihen auf Böden des Amazoas-Gebietes, in Kombination mit anderen Nutzbäumen, und sind sehr resistent gegenüber Schädlingen und Krankheiten.



Bilder zvg

Camucamu, die saure Vitamin-C-Königin.

Im Trend Neue Gesundheitsdrinks im «One Aldwych»

Das schicke Londoner Hotel setzt auch in seiner «Lobby Bar» neue Massstäbe. Alkohol unterstütze die antioxidiantische Wirkung von Früchten, fanden Forscher heraus. Flugs bot «One Aldwych» diverse «Antioxidiant Cocktails» unter dem Titel: «It's good for you, Dear!» an, gemixt aus Wodka und speziellen Früchten.

Das saftige Araza-Fruchtfleisch wird tiefgefroren und als Pulpe in die Schweiz importiert. In Arazas steckt doppelt so viel Vitamin C wie in Orangen – in den ebenfalls im Amazônia enthaltenen Camucamus, sogar 70-mal mehr. Die Vitamin-C-Königin hält mit 3 Gramm pro 100 Gramm Frischgewicht den



Açai, erfrischende Palmfrucht mit hohem Eisengehalt.



Araza, eine geschmackvoll-saftige Exotin.

Rekord aller tropischen und subtropischen Früchte. Camucamus wachsen an bis 8 Meter hohen Büschen an den regelmässig überschwemmten Fluss- und Seeufern Amazoniens von Brasilien, Peru, und Kolumbien bis Venezuela und sind aufgrund ihres hohen Zitronensäureanteils sehr sauer.

Die dritte Amazônia-Exotin ist Açai, eine Palmfrucht aus dem brasilianischen Teilstaat Para, wo sie wegen ihres hohen Nährwerts zu den Grundnahrungsmitteln ge-

hört. Das Fruchtfleisch umgibt den Samen der dunkelvioletten Früchte und wird zu einer dickflüssigen Pulpe aufbereitet. Açais enthalten zudem Eisen und 33 Mal mehr Anthocyanine als etwa Trauben. Dieser Stoff bindet im menschlichen Körper freie Radikale und soll sogar die Sehorgänge verbessern, entzündungshemmend und gefässschützend wirken.

Eine Kombination aus Araza, Camucamu und Açai entspricht einer eisenhaltigen Vitamin-C-Spritze

mit antioxidativer Wirkung. Natürliches Koffein aus brasilianischem Guarana verleiht dem Getränk darüber hinaus eine anregende Wirkung – ohne zappelig zu machen. «Guarana belastet den Magen nicht, verursacht kein Herzklopfen und wirkt erst noch länger belebend als Koffein», erklärt Fritz Jaisli von der Oroverde GmbH.

Multifunktional gut – für Konsument und Regenwald

Jaisli und sein Geschäftspartner Beat Neuenchwander haben Amazônia «erfunden». Die beiden kennen sich von der Studienzeit her, Neuenchwander doktorierte zum Thema Kaffee und Koffein und betreute dann Kaffeeprojekte in Costa Rica. Der Chemiker Jaisli arbeitete als Abteilungsleiter Forschung und Entwicklung in einer Lebensmittelfirma.

Seit über zwei Jahren arbeiten die beiden am Projekt Amazônia, bei dem es einerseits darum geht, aus den «Superfrüchten mit der antioxidiantischen Wirkung» ein feines Getränk herzustellen. Andererseits darum, den Eingeborenen, die diese Früch-

te für Oroverde pflücken, einen Nebenberwerb zu ermöglichen, der sie davon abhält, den Regenwald für Monokultur-Plantagen oder Viehzucht abzuholzen oder in Städte abzuwandern. Ein Teil des Gewinns lassen Jaisli und Neuenchwander in verschiedene Projekte in Brasilien und Costa Rica zurückfliessen.

«Wir waren der Zeit voraus», blickt Jaisli zurück, vor drei Jahren hatte niemand offene

Ohren für unser Produkt.» Im ersten Jahr importierte Oroverde 100 Kilo Fruchtpulpe, dieses Jahr werden es etwa 100 Tonnen sein. Gastronomiebetriebe setzen auf das Getränk mit dem eigenwilligen Geschmack, das sich gut mit alkoholischen Getränken mischen lässt. Spitäler bieten Amazônia im Personalrestaurant an – weil den Gästen ein gesunder Energieschub gut tut.

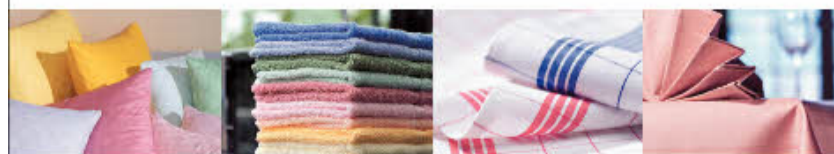
Amazônia ist in den Versionen Classic und Light in der 2,5-dl-Glasflasche und in der 3,3-dl-PET-Flasche erhältlich. Ab Oktober gibt es den flüssigen Energiespender bei Coop in neuartigen Kartondosen.

www.oroverde-fruits.com



REKLAME

Gehen Sie mit uns auf Tuchfühlung



Leinenweberei Bern AG
 www.lwbern.ch
 Tel. 031 340 85 85 • Fax 031 340 85 01