



GESUND: Die Früchte des Camucamu-Strauchs enthalten 100-mal mehr Vitamin C als Orangen und sind Zutat im Amazônia-Drink.

Der Saft des Dschungels

Wie fängt man den Geschmack reifer Tropenfrüchte ein? Und schafft dabei ein Produkt, das den Regenwald schont und den Bauern einen fairen Lohn garantiert? Mit dem Schweizer **ENERGY DRINK AMAZÔNIA**.

TEXT: HEINZ SCHMID

Als junger ETH-Agronom reiste Beat Neuenchwander 1991 nach Costa Rica. Es ging um ein Forschungsprojekt im Kaffeeanbau. «Doch noch viel mehr als die verschiedenen Kaffeebohnen begeisterten mich die exotischen Früchte», erinnert sich Neuenchwander. «Nicht alle waren mir neu, der verführerische Geruch und der frische Geschmack aber schon.»

Wir kennen es alle: Tropische Früchte aus dem Supermarkt halten geschmacklich selten, was sie optisch versprechen. Meist werden sie unreif gepflückt, damit sie die lange Reise nach Europa überstehen. Doch für die riesigen Ananas- und Bananenplantagen interes-

sierte sich Neuenchwander nicht. Ihn faszinierten Früchte aus dem tropischen Regenwald: die gelbe Araza, saurer als Zitronen. Camucamu mit 100-fach höherem Vitamin-C-Gehalt als Orangen. Und die dunkelviolette, nussig schmeckende Beere der Açai-Palme.

Vom traditionellen Grundnahrungsmittel der Bevölke-

rung des Amazonasgebietes hat sich der Saft der Açai mittlerweile zum Lifestyle- und Sportgetränk in Brasilien und auch den USA entwickelt. Doch Beat Neuenchwander war ein Pionier, als er vor zehn Jahren begann, sich über die Verwendung dieser Früchte Gedanken zu machen. Die Suche nach einem geeigneten Produkt begann, doch



«Doch noch
viel mehr als die
Kaffeebohnen
begeisterten
mich die exoti-
schen Früchte.»

Beat Neuenschwander

aus ökologischen Gründen kamen frische Früchte nicht in Frage. Aber Beat Neuenschwander erkannte einen Trend: «In der Schweiz besteht ein Bedürfnis nach exotischen Fruchtsäften wie auch nach Energy Drinks.» Er begann, in der Küche zu experimentieren, zusammen mit dem Chemiker Fritz Jaisli – aber ohne Chemie.

ARAZA UND APFELSAFT

In Eigenregie entstand die heutige Mischung aus den tropischen Früchten Açai, Araza und Camucamu, aus Schweizer Apfel- und Birnensaft, aus Limetten und Passionsfrucht – und aus natürlichem Koffein von den

Samen der Guarana-Pflanze. Im Gegensatz zu anderen Energy Drinks liegt bei Amazônia der Akzent auf biologischer Herstellung. Die Früchte werden nicht mit Chemie behandelt. Gepflückt werden sie von indischen Kleinbauern. Ein Teil des Erlöses wird für soziale Projekte eingesetzt. Aber auch die Natur selbst profitiert. Die Ama-

zônia-Früchte werden nicht in grossflächigen Mono-, sondern in Mischkulturen angebaut – mit hohen Deck- und niedrigen Fruchtbäumen, mit Büschen und Gras. Der tropische Wald wird durch schonende Nutzung vor der Abholzung geschützt und bietet Raum für eine vielseitige Fauna mit vielen Vogelarten – darunter der Tucan auf der Etikette der Flasche.

JEDER TRÄGT SEIN TEIL BEI

Dies wäre nicht möglich ohne den Einsatz einiger Schweizer: Jürg Martin, ehemaliger Pfarrer von Bad Ragaz, bildet im Amazonasgebiet Jungbauern in Bio-landwirtschaft aus. Und Peter

Aeberhard, Initiant des ersten Tropenholzlabels, sorgt für den fairen Lohn der Bauern. Costa Rica bedeutet ja «reiche Küste». Und nicht weit von jener Stelle, wo bereits Christoph Kolumbus diesen Reichtum entdeckte, besteht für tausend Kleinbauern heute die Möglichkeit, in bescheidenem Masse auch daran teilzuhaben. <

WO GIBTS AMAZÔNIA?

Verkauf im Bio-Fachhandel und in einigen Volg-Läden. Informationen: Oroveerde Amriswilerstrasse 42 8589 Sitterdorf Tel. 071 422 27 50 ■ www.oroverde-fruits.com

Audi FIS Ski Weltcup Finale

14. - 18. März 2007



Mittwoch	14. März	Abfahrt Damen & Herren
Donnerstag	15. März	Super-G Damen & Herren
Freitag	16. März	Nationencup
Samstag	17. März	Slalom Damen & Riesenslalom Herren
Sonntag	18. März	Riesenslalom Damen & Slalom Herren

Lenzerheide

coop

Gewinnen Sie einen Audi Q7
oder Preise im Wert von über CHF 3.5 Mio.

Senden Sie ein SMS mit Ihrem persönlichen Gewinn-
Code **weazu878** an die Nummer «248».



Weitere Informationen zum Wettbewerb
und zum Weltcup Lenzerheide online
www.weltcup-lenzerheide.ch