

Die steigende Nachfrage nach Avocados bedroht Wälder

Автор(и): Нора Иванова, Редактор Растителна Защита /РЗ/

Дата: 12.09.2016 Брой: 9/2016



Superfrüchte? Früher wurden Avocados als exotische und luxuriöse Lebensmittel in den Regalen platziert; heute sind sie sogar im Nachbarschaftsladen zu finden. Ist ihre aktive Einführung in unseren täglichen Speiseplan wirklich gesund, oder ist es nur ein weiterer Trend in den Ernährungsvorlieben?

Die Avocado gehört zu jenen Wunderlebensmitteln, die in den letzten Jahren erfolgreich vom globalen Handelsstrom gefördert wurden. Traditionelle Lebensmittel weichen in regionalen Küchen neuen Superfrüchten und -gemüsen, die nicht nur die Essensmode diktieren, sondern auch die Marktnachfrage bestimmen. Plötzlich platzieren Spitzenrestaurants die grüne Frucht mit einer Haut, die der eines Alligators ähnelt, in den Mittelpunkt ihrer Speisekarten. Und Kochblogs inspirieren sich täglich gegenseitig mit kreativen Rezepten für Salate, Guacamole und andere unkonventionelle Gerichte und Desserts mit Avocado.

Hinter diesem Boom der Überproduktion zeichnet sich ein beunruhigendes Bild ab – jedes Jahr werden in den Gebieten um die Metropole Mexiko zwischen 1.500 und 4.000 Hektar Wald illegal gerodet, um für den Anbau der wertvollen Nahrung genutzt zu werden. Der enorme Appetit auf Avocados und der steigende Preis pro Kilogramm machen das Geschäft mit der grünen Superfrucht nicht nur für Landwirte attraktiv. Die Region wird seit langem von der mexikanischen Mafia kontrolliert, die auch die Regeln im lokalen Lebensunterhalt der Bauern diktiert.

In einem der fruchtbarsten Bundesstaaten Mexikos, Michoacán, im Südwesten des Landes gelegen, lebt die Bevölkerung hauptsächlich von der Produktion von Zitronen und Avocados. Dort leiden die Menschen auch unter den Folgen der intensiven Landwirtschaft. "Der häufige Einsatz nicht regulierter Pestizide und die Verunreinigung des Grundwassers sind nur ein Teil der drohenden ökologischen Katastrophe", teilt Jaime Navia von der mexikanischen Umweltorganisation GIRA mit.

Avocado: eine Wunderfrucht

Zweifellos rangiert *Persea americana* in den Top Ten der Superfoods und findet breite Anwendung nicht nur in der Gastronomie. Die Avocado ist eine Frucht, die reich an Mineralstoffen und den Vitaminen A, C und E ist. Sie enthält weit mehr Eiweiß als andere Früchte. Sie ist förderlich für das Herz und beugt der Verstopfung von Blutgefäßen vor. Sie wirkt antioxidativ. Sie hilft, Giftstoffe aus dem Körper zu entfernen. Avocadoöl hilft bei Ekzemen und Vitiligo. Es senkt auch einen hohen Cholesterinspiegel. Avocado enthält Eisen und ist sehr geeignet für Menschen, die an Anämie leiden. Sie wird auch aufgrund ihres hohen Gehalts an Vitaminen, Mineralstoffen und Proteinen als Nahrung für Schwangere und Kinder empfohlen. 100 Gramm Avocado entsprechen fast 165 Kalorien. Eine weitere Anwendung der Avocado findet sich in der Kosmetik, wo sie in Form von Masken verwendet wird, die am besten für trockene Haut geeignet sind. Avocadoöl wird auch in verschiedenen kosmetischen Gesichtscremes, Shampoos und Duschgels verwendet.

Die beliebtesten Avocadosorten in Europa sind "Fuerte" und "Hass", wobei erstere seit vielen Jahren auf dem westeuropäischen Markt präsent ist. Avocados der Sorte "Hass" erobern erst seit kurzem einen immer größeren Anteil auf dem Alten Kontinent. "Fuerte" stammt ursprünglich von zwei Avocadosorten ab – der mexikanischen und der guatemaltekischen. "Fuerte" sind größer als "Hass", erreichen ein Gewicht von bis zu 400 g und halten niedrigeren Lagertemperaturen (4–6°C) stand.