

Eine neue Frucht aus Südamerika für den europäischen Markt

Camu Camu mit dem derzeit höchsten bekannten Vitamin C-Gehalt

Zur kommenden Anuga 2001 in Köln wird erstmals eine neue, äußerst schmackhafte und zugleich gesundheitsfördernde Frucht vorgestellt, die bislang in Europa noch nicht bekannt ist. Es handelt sich um die sogenannte Camu-Camu aus Peru, eine Frucht mit sehr hohem Vitamin-C-Gehalt, die auf den ersten Blick unserer bekannten Kirsche gleicht.

Camu Camu (*Myrciaria dubia*) ist eine Frucht, die im peruanischen Amazonien hei-



misch ist und zwar hauptsächlich in Überschwemmungsgebieten. Der strauchartige Baum erreicht eine Höhe von etwa fünf Metern, hat kleine gelbe Blätter und bringt Früchte, die auf großes Interesse bei der internationalen Obst- und Pharmazie-Fachwelt stießen.

Die Camu Camu-Frucht ist eine der neuesten Entdeckungen im peruanischen Amazonasgebiet und enthält die derzeit höchste natürliche Quelle an Vitamin C oder Ascorbinsäure. Der Vitamin C-Gehalt bewegt sich zwischen 1,800 und 2,700 mg pro 100 g Camu Camu-Fruchtfleisch. Im Vergleich zu Orange und Acelora enthält Camu Camu 30- bzw. 2 mal entsprechend mehr Ascorbinsäure. Da Camu camu auch kleine Mengen von Kalzium, Thiaminen, Riboflavin und Niacin aufweist, besitzt diese Frucht einige ganz herausragende medizinische Eigenschaften: Es ist ein wirksames Antioxidationsmittel, Antidepressivum, lindert den Stress und schützt gegen Grippe.

Aufgrund ihrer vielfältigen positiven Eigenschaften werden der Camu Camu gute Absatzchancen



auch auf dem europäischen Markt eingeräumt. Aus der Frucht lassen sich wahlweise gefrorenes Fruchtfleisch, Fruchtfleischkonzentrat, wassererzogenes Fruchtfleisch oder Nektar herstellen. In der Nahrungsmittelindustrie wird sie zu natürlichem Saft, Nektar, Marmelade und Jogurt, auch mit anderen tropischen Früchten gemischt, verarbeitet.

Camu Camu wird als Fruchtfleisch derzeit schon fast ausschließlich nach Japan exportiert, wo sie innerhalb kurzer Zeit viele Feinschmecker gefunden hat.

Um die steigende Nachfrage nach Camu Camu nachhaltig decken zu können, plant die Deutsche Welthungerhilfe die Anbauförderung aktiv zu unterstützen. Damit wird neben der aus den Wildpflanzen stammenden Camu Camu ein solides Angebot gewährleistet. Schon jetzt haben zahlreiche am Amazonasufer lebende

Kleinbauern damit begonnen, mit neuen Anbaumethoden auf diese wertvolle Ressource zurückzugreifen.

Ebenso aus ökologischer Sicht ist der gezielte Anbau von Camu Camu förderungswürdig, da beim Anbau das empfindliche Ökosystem keinesfalls angetastet wird, ganz im Gegenteil: es handelt sich hier um eine Pflanze, die Bodenflächen, die für andere Anbauarten nicht geeignet sind, nutzt und somit einen regenerierenden Effekt erzeugt. Darüber hinaus stellt sie einen nicht zu unterschätzenden Beitrag zur Armutsminderung der Uferbevölkerung des Amazonasgebietes dar.

Zusammenfassend lässt sich festhalten, dass Camu camu eine Alternative erster Wahl darstellt für immer anspruchsvoller werdende Verbraucher von biologischen Produkten mit herausragenden Ernährungseigenschaften.

Fachlicher Ansprechpartner:
Dr. Javier García, Av. Los Fresnos No. 2050, Porta del Sol La Molina, Lima, Peru, Tel.: 0051-1-365-1953 oder 0051-1-9856869, email: jgconsulting@esan.com.pe

Pressemitteilung: Karl-Heinz Wierz, D-73752 Ostfildern, email: khwierz@t-online.de

Unsere Fachartikel durchlaufen einen Review-Service. Ständige Mitglieder dieses Redaktions-Gremiums sind:

- Dipl.-Ing. Thomas BIRUS, Staatl. Fachschule für Lebensmitteltechnik, Kulmbach
- Prof. Dr. Reinhold CARLE, Universität Hohenheim
- Prof. Dr. Helmut DIETRICH, Forschungsanstalt Geisenheim
- Dipl.-Ing. Bruno HANDSCHUH, Lahnstein
- Dipl.-Ing. Jürgen HELBIG, Erbslöh Geisenheim, Geisenheim
- Dr.rer.nat. Hans-Jürgen HOFSSOMMER, GfL, Berlin
- Tilo HÜHN, Hochschule Wädenswil, Wädenswil
- Peter HÜLS, KHS, Bad Kreuznach
- Prof. Dr. Helmut JACOB, Forschungsanstalt Geisenheim
- Rainer MÖBUS, Rodacher Fruchtsäfte GmbH, Rodach
- Prof. Dr. Konrad OTTO, FH Lippe, Lemgo
- Dr. Stefan PECORONI, Westfalia Separator AG, Oelde
- Dipl.-Ing. Gerard POST, Zenith B.V., Bentveld, Niederlande
- Dr. Evelyn SCHÖPPLEIN, FAG Geisenheim
- Schutzgemeinschaft der Fruchtsaftindustrie e.V., Nieder-Olm
- Dr. Joachim TRETZEL, Döhler-Euro Citrus, Darmstadt
- Verband der deutschen Fruchtsaftindustrie e.V., Bonn
- Dr. Frank WILL, FAG Geisenheim
- Prof. Karl WUCHERPFENNIG, Wiesbaden