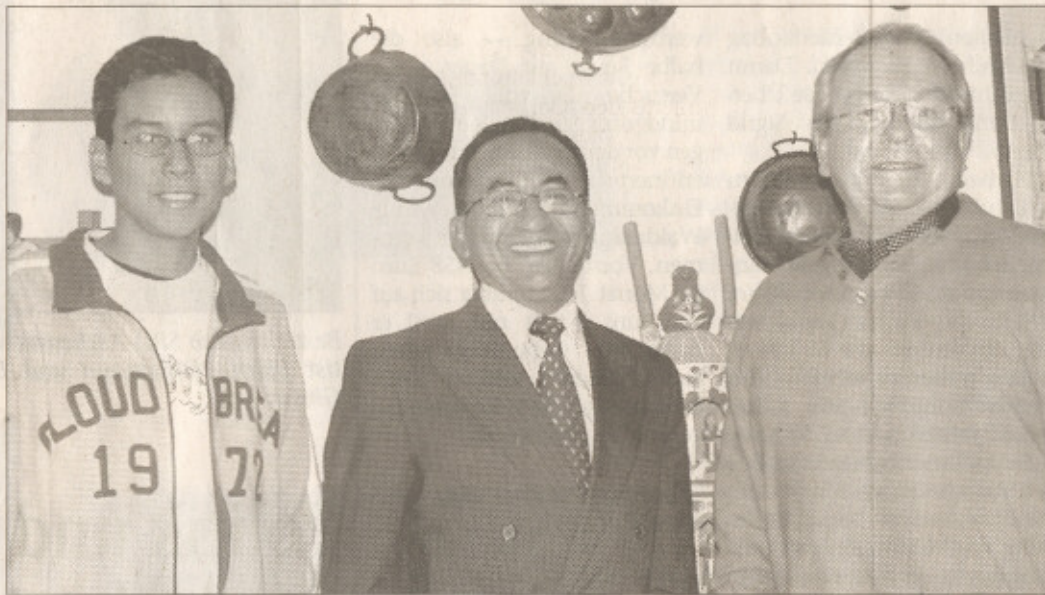


# Frucht lässt Zitrusbauern erschauern

Gesundheit pur aus Peru — Dr. Javier García Saavedra möchte Camu-Camu bekannt machen

■ **VOLKACH.** Es sieht aus wie Grapefruit-Saft, schmeckt leicht süß wie Orangenlimonade und ist mit einem Vitamin-C-Gehalt von durchschnittlich weit über 2000 Milligramm pro 100 Gramm Fruchtfleisch auch als Nektar, also verdünnt, noch eine Vitaminbombe, die jede Apfelsine alt aussehen lässt.

In den Regenwäldern des peruanischen Amazonas-Beckens wächst seit Menschengedenken die Camu-Camu-Frucht, die jetzt Nährboden für einen bescheidenen Wohlstand vieler Hundert peruanischer Kleinbauern werden könnte. Der Ökonom und Präsident von CEDECAM in der peruanischen Hauptstadt Lima Dr. Javier García Saavedra ist wegen dieser „Wunderfrucht“ aus den peruanischen Amazonaswäldern nach Deutschland gekommen. Zu Gast ist er bei dem Volkacher Unternehmensberater Willy Klapheck und sein Auftrag lautete in der vergangenen Woche, die Frucht und ihre veredelten Produkte auf der Nürnberger „Biofach“-Messe vorzustellen, damit möglichst bald möglichst viele Menschen im deutschsprachigen Raum vom unvorstellbaren Vitaminreichtum der Camu-Camu-Frucht profitieren.



Zu Gast beim international erfahrenen Unternehmensberater Willy Klapheck in Volkach: Dr. Javier García Saavedra und sein Sohn Javier. Foto: rük

Für die Vermarktung der Camu-Camu-Frucht suche er in Deutschland nach Partnern, sagt Saavedra. Überzeugen von der einzigartigen Qualität des Naturprodukts Camu-Camu, das im Amazonasbecken so gut und nachhaltig gesundheitsförderlich wächst, weil dort mineralhaltiges Vulkansediment im Boden angereichert ist, musste Dr. Javier García Saavedra auf der „Biofach“ in Nürnberg niemanden mehr. Denn die ganz außerordentliche Vitamin-C-Konzentration in den etwa kir-

schengroßen Camu-Camu-Früchten ist längst in vielen internationalen Labors nachgewiesen. Gekühlt bleiben Saft und Nektar der Camu-Camu ohne Zusatz von Konservierungsstoffen sehr lange frisch und vitaminreich. Und die Frucht ist tatsächlich so Vitamin-C-haltig, dass sie, wenn sie überall im Südamerikanischen Regenwald geerntet werden könnte, die südeuropäischen oder nordamerikanischen Zitrusbauern das Fürchten lehren würde. Darum geht

es Saavedra und seiner Kooperative CEDECAM aber überhaupt nicht, wie er im Gespräch mit der KITZINGER erläuterte.

„Die Camu-Camu-Frucht ist eine Frucht, die keine Nachteile hat“, so Saavedra. Denn Vitamin C benötigt der menschliche Körper sehr viel, um sein Immunsystem zu stärken, und alles was die Camu-Camu-Frucht mit ihrem weltweit einmalig hohen Vitamin-C-Gehalt eventuell zu viel liefert, kann der Körper ohne negative Folgen verdauen und ausscheiden,

erklärt er. Das ist bei anderen Vitaminen und Nährstoffen nicht so ohne weiteres der Fall. Vor vier Jahren hatte Saavedra, der an der Freien Universität Berlin als erster Lateinamerikaner zum Doktor der Wirtschaftswissenschaften promoviert wurde und davor in Peru sein Industrieningeieursstudium mit dem Master of Business erfolgreich abgeschlossen hat, einen ersten Versuch unternommen, die Wunderfrucht aus dem peruanischen Amazonasgebiet in Europa bekannt zu machen. Immerhin, vier Jahre später wissen Fachleute der Nahrungsmittelindustrie, mit was für einem Gottesgeschenk sie es zu tun haben, wenn von der Camu-Camu-Frucht die Rede ist.

Alleine die Markteinführung zusammen mit einem starken Vermarktungspartner im deutschsprachigen Raum, die steht für Camu-Camu-Produkte noch aus. Aber jetzt, nachdem Saavedra das Naturprodukt Camu-Camu auf der Biofach vorgestellt hat, sind die Karten für die pure Gesundheit aus dem peruanischen Regenwald neu gemischt. Seine Deutschlandreise beendet Saavedra in Berlin, wo er mit potenziellen Vermarktungspartnern zusammentrifft, ehe er nach Peru zurückreist. \*rük\*