

Den Regenwald aufwerten

Die kleine Firma Oroverde hat sich zum Ziel gesetzt, den Regenwald und dessen Bewohner durch geschickte Nutzung der Ressourcen zu schützen und zu fördern. Ein Projekt, das langsam an Gewicht zulegt.

Beatrice Zweifel. Früchte wie Açaí, Camu Camu oder Araza wachsen nicht in unseren Breitengraden, bedeuten jedoch das tägliche Brot von verschiedenen Kleinbauern in Costa Rica und im Amazonasgebiet. Deshalb hat sich die Firma Oroverde zum Ziel gesetzt, diese Kleinbauern und die sinnvolle Nutzung des Regenwaldes durch einen fairen Handel zu unterstützen. Einer der Initiatoren des Projekts ist der Oroverde-Geschäftsführer Beat Neuenschwander.

Kluge Nutzung und fairer Handel zum Schutz des Regenwalds

Angefangen hat das Ganze in Costa Rica. Neuenschwander hat auf einer beruflichen Reise die Problematik der Kleinbauern in Costa Rica erkannt, die für ihre Araza-Ernte keinen Absatz fanden. Zusammen mit Kollegen aus der Schweiz, Costa Rica und Amazonien suchte er nach Absatzmöglichkeiten.

Die Grundidee ist einfach: Die Initianten unterstützen mit einem regelmässigen Absatz der Früchte zu einem fairen Preis die Bauern und Pflücker. Mit einem einigermaßen sicheren Einkommen verkaufen die Bauern ihr Land nicht. Die Pflanzungen integrieren sich in den Regenwald, es sind keine Monokulturen wie etwa die Bananenplantagen, sondern kleine Pflanzungen, die Nachhaltigkeit gewähren.

Araza aus Costa Rica, Camu Camu und Açaí aus dem Amazonasgebiet

Araza wachsen auf Büschen. Die Früchte sind gelb, zwischen 100 und 300 g schwer, und müssen, um ihr volles Aroma zu entwickeln, auf den Büschen voll ausreifen. Sie werden von rund 1300 Kleinbauern, von denen 80% Indios sind, in einer Produzentengenossenschaft geerntet. Da die heiklen Früchte als solche



Bild oben: Der Camu-Camu-Strauch wächst wild im Amazonasgebiet. Bild unten: Die Früchte der Açaí-Palme werden, in Form von Drinks oder gemischt mit Getreide als Aufbauernahrung, als Geheimtipp für Sportler gehandelt.

Photo en haut: le buisson de camucamu pousse de manière sauvage en Amazonie. Photo en bas: les fruits du palmier açaí sont commercialisés en boisson ou mélangés avec des céréales comme nourriture reconstitutive pour sportifs.

nicht transportfähig sind, wird das Fruchtmarm gefroren und als Pulpe in Containern in die Schweiz exportiert. Eben hat das Unternehmen bei der Schweizer Firma Qualinox einen speziell für diesen Zweck geeigneten Pasteur gekauft, den sie der Genossenschaft zur Verfügung stellen wird, damit die Pulpe pasteurisiert werden kann.

Camu Camu wächst wild an den regelmässig überschwemmten Ufern des Amazonas. «Camu Camu hat den höchsten Vitamin-C-Gehalt aller bisher bekannten Früchte», sagt Beat Neuenschwander. Gemeinsam mit der Araza-Frucht hat sie einen säuerlichen Geschmack und findet ebenfalls Verwendung in Desserts, Sorbets oder Fruchtsäften.

Açaí-Früchte wachsen auf den gleichnamigen Palmen, die sowohl wegen ihrer Früchte als auch wegen der Palmherzen angebaut werden. Aus den Früchten wird eine dünnflüssige Pulpe gewonnen, die direkt genossen werden kann. In der Schweiz wird die Pulpe entweder weiter verkauft oder weiter verarbeitet. Die Firma Oroverde, die seit knapp sieben Jahren besteht, importiert unterdessen mehr als hundert Tonnen pro Jahr. Rund die Hälfte wird weiter vertrieben, den Rest verarbeitet sie selbst.

Von der Küche über die Mosterei in den Laden

Exotische Früchte sind zwar in, ihr Geschmack ist für den westlichen Gaumen jedoch oft etwas gewöhnungsbedürftig. «Zuerst haben wir versucht, das Fruchtmarm für die Joghurtproduktion einzusetzen. Swiss Dairy Food war interessiert, sah dann aber keine Möglichkeit. Die Molkerei Biedermann hat ein Camu-Camu-Joghurt produziert. Dieses war zwar ausgezeichnet, schaffte aber den Durchbruch nicht. Daraufhin haben wir uns entschieden, einen klaren stimulierenden Wellnessdrink aus unseren Früchten herzustellen», erzählt Beat Neuenschwander. «Die ersten Mischungen entstanden



Biozertifizierung mit Google Earth

Da das Amazonasgebiet, in dem Camu Camu und Açaí für Oroverde gepflückt werden, enorm gross ist, konnte es für die Biozertifizierung nur mit Google Earth definiert werden. *bz*

in der Küche von Fritz Jaisli, Forschungsleiter in der Industrie und Mitbegründer von Oroverde. Dann folgten Pilotversuche in Obermeilen im Kanton Zürich. Amazônia ist eine Mischung aus den obgenannten Früchten und einheimischem Apfel- und Birnensaft. Wir haben ihm auch etwas Limettensaft und Passionsfrucht beigemischt, um eine bekannte exotische Note zu erreichen. Da es als Powerdrink gehandelt wird, enthält es auch Guaranaextrakt, das stark koffeinhaltig ist.»

Erste Flaschen Amazônia werden bei Kobelt in Marbach abgefüllt

«Im Jahr 2004 füllte die Mosterei Kobelt in Marbach die ersten 6000 Glasflaschen des klaren Amazônia-Saftes ab. Als ersten Kunden konnten wir Thomas Vatter in Bern gewinnen. Bald fanden sich andere Biogeschäfte. In der Zwischenzeit verkaufen wir auch an Coop. Neben den Glasflaschen produzieren Ramseier Amazônia in Petflaschen und Thurella in Lamicandosen.»

Oroverde produziert nicht nur Amazônia, das Unternehmen beliefert auch Fruchtbars mit einer spezifischen Açaí-Püremischung.

In Japan bereits ein Erfolg

Die obgenannten Früchte sind alle sehr gesund, enthalten viel Vitamin C, Flavonoide und Antioxidantien. Açaí enthält sehr viele ungesättigte Fettsäuren (Omega 3 und Omega 6). Der Geschmack dieser Früchte ist sehr spezifisch und bringt Abwechslung für den Gaumen. «In Japan», sagt Neuenschwander, «finden Camu-Camu-Früchte bereits sehr viele Liebhaber. Camu Camu und Açaí sind bereits ein Erfolg.»

Spécialités

Pour valoriser la forêt tropicale

La petite entreprise Oroverde a pour objectif de permettre aux populations de la forêt tropicale de vivre d'une utilisation raisonnable de leurs ressources. Le projet a pris racines au Costa Rica. Le fondateur et directeur de l'entreprise, Beat Neuenschwander, a découvert la situation des petits paysans lors d'un voyage au Costa Rica et il a décidé de les soutenir en achetant, régulièrement et à un prix équitable, les fruits de leurs plantations ou de leurs cueillettes.

L'araza est un fruit qui doit mûrir sur le buisson qui le porte pour dégager tout son arôme. Ainsi, Beat Neuenschwander a-t-il équipé la coopérative de 1300 paysans d'une machine pour extraire la pulpe d'araza et la congeler, c'est sous cette forme qu'elle vient en Suisse. Un autre fruit, le camucamu pousse sur les rives régulièrement inondées de l'Amazonie. C'est le fruit qui contient le plus de vitamine C. Les fruits de l'açaí, qui fournit également les pousses de palmier, livrent une pulpe très liquide. Le caractère biologique de ces fruits récoltés dans une région immense a été certifié avec Google Earth.

Les pulpes importées en Suisse sont pour moitié revendues et pour moitié directement mises en valeur par Oroverde. Les importations s'élèvent à 100 t par an. Comme le goût des fruits exotiques est assez mal connu chez nous, il n'est pas simple de séduire les clients. Actuellement une boisson, Amazônia, un mélange de fruits de l'Amazonie et de jus de pommes et de poires, est vendue comme boisson énergétique – elle contient aussi des extraits de guarana – dans des magasins biologiques et chez Coop.

Des bars à fruits utilisent aussi un mélange de purée d'açaí. Ces fruits très sains grâce à leur teneur en vitamine C, flavonoïdes, antioxydants et aussi acides gras insaturés, sont déjà appréciés par les Japonais. A nous de nous familiariser avec ces saveurs différentes. *bz*