

# ACEROLA

## Charakteristische Eigenschaften der Pflanze

Buschform, bis zu 3m Höhe. Der Stamm verzweigt sich direkt über der Erde. Dichte Krone mit kleinen glänzenden Blättern von dunkelgrüner Färbung. Blüten präsentieren sich in Trauben von rosaroter bis violetter Färbung. Blüht während des ganzen Jahres.

## Die Frucht

Kirschgross, sehr fleischig, von glatter Oberfläche, unterteilt in drei Segmente von orangeroter Farbe, wenn sie reif ist. Sie enthält drei Kerne. Die Früchte bilden sich drei bis vier Wochen nach Erscheinen der Blüten.

## Der Anbau

Diese Pflanze entwickelt sich gut auf jeder Art von Boden mittlerer Fruchtbarkeit, die gut bewässert werden. Sie bevorzugt wärmere Regionen. Man kann sie während des ganzen Jahres anpflanzen - beste Zeit jedoch ist die Regenperiode. Sie wächst langsam - man setzt sie auch oft als Zierpflanze.

Die Acerola, die auch "Kirsche der Antillen" oder "Barbados-Kirsche" genannt wird, ist eine typische Tropenfrucht. Ihr Name stammt aus dem Spanischen - "azarole" bezeichnet eine kleine, hübsche und nützliche Frucht, die ausserdem noch eine gewisse Ähnlichkeit mit der europäischen Kirsche hat.

Von einem starken Orangerot, wenn sie reif ist - ihre Farbe reicht von orangerot bis purpur - mit einem Duft, der an Apfel erinnert und einem leicht säuerlichen Geschmack, weiches Fruchtfleisch und voller Saft, wurde die Acerola schon seit Jahrhunderten von den Eingeborenen der Antillen und Zentral-Amerika, sowie dem Norden Südamerikas genutzt. Weil sie eine rustikale und sehr widerstandsfähige Pflanze ist, hat sie sich unter natürlichen Umständen über den Kontinent ausgebreitet.

Der Busch ist von mittlerer Grösse und entwickelt sich gut in tropischem bis subtropischen Klima - wobei er sogar halbtrockene Regionen nicht scheut, wenn er dort regelmässig mit Wasser versorgt wird. Er ist hinsichtlich der Bodenbeschaffenheit recht genügsam. Er fängt nach zwei bis drei Jahren an, Früchte zu entwickeln - aber dann trägt er vier bis sieben Mal pro Jahr.

Lange Zeit wuchsen diese unscheinbaren Büsche so vor sich hin, ohne dass man ihnen grosse Bedeutung beigemessen hätte. Man konnte sie nicht mit der Imponenz des "Cashew-Baums" vergleichen, und auch nicht mit der Vielfalt der "Araticuns" (werden wir in einem andern Monat ausführen).

Geweckt wurde das wirtschaftliche Interesse an der Acerola erst ab der 40er Jahre, nachdem Wissenschaftler aus Puerto Rico im essbaren Teil der Frucht eine hohe Konzentration von Ascorbin-Säure entdeckten - mit anderen Worten Vitamin-C. Sie wiesen nach dass, bei gleichen Mengen von Fruchtfleisch, in der Acerola sich 100 mal soviel Vitramin-C findet, wie in einer Orange oder Zitrone, zum Beispiel - oder 20 mal soviel wie in einer Guavenfrucht und 10 mal soviel wie in der Cashew-Frucht.

Dem entsprechend reichen allein vier dieser kleinen Früchte aus, um den Tagesbedarf einer Person an Vitamin C zu decken.

Heute weiss man sogar noch ein bisschen mehr: nämlich, dass die Frucht mit jener hohen Konzentration von Ascorbinsäure nicht nur für den Vitaminhaushalt zu empfehlen ist - sie verhindert ausserdem eine verfrühte Alterung, Schwächeanfälle, Nervosität, Appetitlosigkeit, und sie mindert infektiöse Krankheiten, sowie Gelenk- und Muskelschmerzen. Ausserdem wird sie zur Bekämpfung von Grippe und Lungeninfektionen eingesetzt, bei der Kontrolle von Nasen- und Zahnfleischbluten, sowie zur Unterstützung der Behandlung von Leberleiden. Und deshalb wird die Acerola sowohl für die Ernährung von Säuglingen, Kleinkindern, Jugendlichen, schwangeren und stillenden Müttern empfohlen.

Behandelt wie eine Art Staatsgeheimnis in Puerto Rico, wurde die kleine Frucht erst 1956 heimlich nach Brasilien gebracht - durch eine Professorin der Staatlichen Universität für Landwirtschaft von Pernambuco (UFRPE). Von den 245 auf dem Campus der Universität gepflanzten Samen gingen nur 10 auf - aber die entwickelten sich zu produktiven Pflanzen, und es ist wahrscheinlich, dass der grösste Teil der heutigen Setzlinge in Brasilien von diesen ersten Mutterpflanzen abstammen.

Während der 80er Jahre entwickelte und sponserte die UFRPE eine enorme Kampagne zur Bekanntmachung der nutritiven Werte der kleinen Frucht, sowie ihrer Nutzung für die Gesundheit. Und sie klärte auch darüber auf, wie und wo man sie anbaut. Die Nachfrage entwickelte sich enorm - der Siegeszug der kleinen Antillen-Frucht erreichte das riesige Land in allen seinen verstecktesten Winkeln. Heute gibt es kaum noch ein Städtchen im brasilianischen Inland, in dessen Gärten, Plätzen oder Hinterhöfen man keine Acerola -Büsche findet.

Aber es waren die grossen Agrar-Industrien, die sich schnellstens der Kultivierung und Verarbeitung der kirschgrossen Früchte angenommen haben. Heute betreiben sie ihren Export in Form von tiefgefrorenem Fruchtfleisch, sowie als Fruchtauszüge, und so hat sich Brasilien weltweit zum grössten Produzenten, Verbraucher und Exporteur der Acerola entwickelt.

Im Bundesstaat Pará, im brasilianischen Norden und in einigen Orten des Interiors von São Paulo, sind viele Hektar mit Acerola-Büschen entstanden, die die Nachfrage des Export-Marktes befriedigen - und sie sind noch in Expansion. Und das deshalb, weil sich die Acerola perfekt in die weltweite Tendenz der gesuchten gesunden Naturprodukte einfügt, eine Tendenz, die in den 80er Jahren ihren Anfang nahm. Während der 90er wurde die Acerola weltweit entweder natur oder in Säften konsumiert, welche man aus dem tiefgefrorenen Fruchtfleisch herstellte. Darüber hinaus macht man in Brasilien Gelees, Marmeladen, Kompotte, Liköre, Speiseeis und Erfrischungsgetränke aus ihr. Auch wird sie gerne mit den Säften weniger vitaminreicher Früchte gemischt und fügt sich harmonisch ein zu einem interessanten Mixgetränk für jeden Geschmack. Übrigens wird die unreife Frucht als Paste für die Herstellung von Vitaminkapseln gebraucht - für diejenigen, denen die Frucht selbst zu sauer erscheint.