

# KOKOSNUSS

## Charakteristische Eigenschaften der Pflanze

Palme mit einem einzelnen Stamm von bis zu 30 Metern Höhe - gerade oder leicht gekrümmt. Vielfach geschlitzte Blätter von bis zu 3 Metern Länge formen die Krone rund um den Stamm - sie sind steif und kräftig und von gelbgrüner Färbung. Zahlreiche kleine, weisse Blüten formen eine bis zu 1 Meter lange Traube - sie erscheinen das ganze Jahr über, zusammen mit den Früchten, sind aber während der Sommerzeit (Dezember bis Februar) reichlicher vorhanden.

## Frucht

Oval bis kreisrund, von grünlicher bis gelber Färbung, mit glatter, äusserst widerstandsfähiger, elastischer Schale - zirka 25 cm lang und etwa 15 cm im Durchmesser - braucht lange zu ihrer Reifung und nimmt dann eine kastanienbraune Tönung an. Das reife, weisse Fruchtfleisch, rund um die innere Schalenwand, erreicht bis zu 2 cm Dicke und ist relativ hart. Der innere Hohlraum enthält das so genannte "Agua-de-Coco" (Kokoswasser).

## Anbau

Verbreitung mittels der so genannten "Kokos-Samen", die man von den Mutterpflanzen erhält. Die Pflanze bevorzugt sandige Böden in Regionen mit warmem Klima. Angebaut werden die folgenden Spezies: "Gigante" (Riesen - auch bekannt unter dem Namen: "Coco-da-Bahia"), "Anão" (Zwerg), "Verde" (Grün), "Vermelho" (Rot) und eine Hybridenart (aus "Gigante" und "Anão"). Das Stammland der Pflanze - jener tropischen Palme, welche die berühmte Kokosnuss hervorbringt, die man auch "Coco-da-Praia" oder "Coco-da-India" nennt - ist ziemlich umstritten. Einige behaupten, dass sie aus den Ländern um den Indischen Ozean stammt, andere meinen, dass ihre Heimat die Inseln des Pazifik sei - und es gibt auch Meinungen, nach denen sie aus Afrika eingeführt worden ist. Und um diese Verwirrung vollkommen zu machen: hat sie nach historischen Untersuchungen schon zu präkolumbianischer Zeit in Zentralamerika existiert!

Mit Sicherheit weiss man, dass sie in Brasilien, oder genauer in Bahia, im Jahr 1553 an Bord von portugiesischen Schiffen eingeführt worden ist - und zwar von den Kapverdischen Inseln herkommend, auf denen sie einst, ebenfalls durch die Portugiesen, eingeführt worden waren - dies berichtet der zeitgenössische Reisende Gabriel Soares de Sousa. Von der Gegend des "Reconcavo Baiano" hat sich die Palme dann über die gesamte brasilianische Küste verbreitet - wahrscheinlich auf natürlichem Weg mittels der Meeresströmungen.

In Brasilien dauerte es allerdings einige Zeit, bis der "Coqueiro" den Eingeborenen sein gesamtes nutzbringendes Potential offenbarte. Nach einem Bericht von Camara Cascudo beobachtete der Mönch Frei Vicente aus Salvador - etwa 50 Jahre nach der Einführung jener Palme in Brasilien - dass sie von den Einheimischen zwar in grossen Mengen kultiviert wurde, die Bewohner sich aber lediglich das Wasser der noch grünen Nuss als erfrischenden Trunk einverleibten und manchmal die noch

dünne Schicht labberigen Fruchtfleisches heraus schabten. Nach demselben Bericht wurden die übrigen Qualitäten erst durch die Ankunft der afrikanischen Sklaven bekannt: besonders jener aus Mosambik - wo die Gewinnung und Verwendung der so genannten "Kokosmilch" schon lange zu den gängigen Praktiken in ihrem Haushalt gehörten, übernommen von dem weit entfernten Indien - und ihre Kenntnisse bereicherten fortan die brasilianische Küche mit einer vielgestaltigen Kreation von Köstlichkeiten, die heute allgemein unter der Bezeichnung afro-brasilianische Küche bekannt sind. Wie viele dieser Rezepte werden mit Kokosmilch oder geraspelter Kokosnuss angereichert? Antwort: unendlich viele! Unter den gesalzenen Speisen sind so klingende Namen wie "Vatapá", "Caruru de folha" oder "Efó", die "Frigideiras de Maturi" - Fische und Meeresfrüchte - die verschiedenen "Moquecas" aus Rochen, Krebsen, Fischen, Langusten, Austern und Muscheln. Das "Xinxin de galinha", der "Arroz de Haucá" und viele andere. Unter den Süßspeisen sind "Baba-de-moca", die "Cocadas", weiss, gebrannt oder grün, als harte Stücke oder weich mit dem Löffel zu essen, das "Quindim", die "Creme-do-homem", der "Beiju molhado", "Cuscuz de tapioca". Unzählige Kuchensorten: aus Maniok, Mais oder Tapioca, der "Mingau de milho", die "Canjica", die "Pamonha", die "Pacoca de banana" und unzählige andere Delikatessen, welche mit Kokos verfeinert werden.

Für Pio Correa ist "diese Palme unter allen anderen nützlichen Arten, ohne Zweifel, die dem Menschen am meisten frommt". Tatsächlich hat der Mensch inzwischen gelernt, einfach alle Teile dieses Baumes in seinem Haushalt zu verwenden - seine Frucht jedoch ist und bleibt ihr wertvollster Bestandteil. Bevor die Nuss ihre volle Reife erlangt, enthält sie eine Flüssigkeit von transparenter, wasserartiger Konsistenz und süsslichem Geschmack - man bezeichnet sie als "Agua-de-coco" (Kokoswasser). Erfrischend, nahrhaft und von therapeutischer Qualität, kennt man unzählige wohltuende Anwendungen dieser Flüssigkeit. Eine der kuriosesten ist seine Tauglichkeit als Blutserum: wenn man bei einem Unfall, zum Beispiel, keine Blutkonserven zur Verfügung hat, kann man sich auch mit Kokoswasser behelfen und es dem Verletzten in die Vene einführen! Viele Menschen wurden in Brasilien schon auf diese Weise gerettet. Aber in erster Linie ist die Flüssigkeit ein exzellenter Durstlöscher und Feuchtigkeitsspender - wird sehr hilfreich bei der Behandlung von Kinderkrankheiten eingesetzt und zur Rekonstitution eines geschwächten Organismus.

Mit ihrer Reife verringert sich die Menge des Kokoswassers in der Nuss, welches nun in die Beschichtung des Fruchtfleisches umgewandelt wird. Aus diesem weissen, öligen Fruchtfleisch-Besatz gewinnt man die so genannte "Leite de coco" (Kokosmilch) - eine der wichtigsten Ingredienzien der afro-brasilianischen Küche. Der ausgepresste Rest findet Verwendung in der Ölherstellung, von Seife, Kerzen und Margarine. Die Fasern, welche die Nuss schützend umspannen, ist ein wertvolles Rohmaterial zur Herstellung von Teppichen und Matten, Säcken, Bürsten und Besen, Hängematten, Vorlegern und vielem anderen.

Die Kokospalme und ihre Früchte sind präsent in 80 Ländern rund um den Globus - in Indonesien, im Pazifik, in Afrika, in Mittel- und Südamerika und in der Karibik, überall spielt sie eine wichtige Rolle im Leben der Menschen dieser Regionen und ist ein bedeutender Faktor ihrer wirtschaftlichen Existenz. Die Palme entwickelt sich gut an den Stränden - in unmittelbarer Nähe des Meeres und des Salzes - aber, dies ist keine unbedingte Voraussetzung für ihr Gedeihen. Gegenwärtig hat man in Brasilien

Projekte gestartet, die eine Kultivierung der Kokospalme in feuchteren Regionen des nordöstlichen Sertão vorsehen - bereits mit viel versprechenden Resultaten. In Brasilien werden im Allgemeinen nur zwei Arten von Kokospalmen angetroffen: die "Gigante" (Riesenpalme) und die "Ana" (Zwergpalme). Die Früchte beider Typen haben die gleichen Qualitäten und denselben Verwendungszweck.

Im ersten Fall ist die Palme besonders langlebig - sie erreicht leicht ein Alter von mehr als 150 Jahren und wird bis zu 35 Metern hoch. Aber dies erschwert auch die Ernte ihrer Früchte enorm und gehört zu den gefährlichen Aktivitäten, welche von den hinauf kletternden Männern grosse Geschicklichkeit, Erfahrung und Mut erfordern. Auf der anderen Seite gehört die Kokospalme gerade durch ihre Höhe und ihren eleganten Wuchs zu den schönsten und dekorativsten Pflanzen überhaupt. Nach 6 bis 9 Jahren trägt sie zum ersten Mal Früchte - und ihre Menge stabilisiert sich im 12ten Jahr - das bedeutet etwa eine mittlere Erntemenge von 70 Kokosnüssen pro Palme und Jahr. Diese "Gigante" genannte Spezies ist die häufigste im brasilianischen Nordosten, der Region, aus der zirka 85% der nationalen Produktion kommen - besonders aus den Bundesstaaten Alagoas, Sergipe und Bahia.