LEBENSART

LEBENSART

DAS MAGAZIN FÜR NACHHALTIGE LEBENSKULTUR SEPT/OKT 17

In der Backstube

Die Geheimnisse richtig guten Brotes

Mauritiushof

Der Arzt und seine tierischen Helfer

Was ist Bio wert?

DIE VERMESSUNG VON UMWELT UND GESUNDHEIT

LEBENSART 5/2017, Österr. Post AG. MZ 05Z036431M, Lebensart Verlags GmbH, Wiener Straße 35, 3100 St. Pölten, Ö: € 4,20, D: € 5,20

05
4 197771 905200

Die geernteten Nüsse werden in der Sonne getrocknet, bevor sie geschält werden können.

Bio auf dem Weg nach Europa

REINHARD GESSL

Wenn wir heute Cashew, Kokosflocken oder Pfeffer kaufen, denken wir uns nicht viel dabei. Vielmehr freuen wir uns am bunten Lebensmittelangebot, das uns täglich die weltweite Vielfalt an Geschmäckern und Gerüchen ins Leben bringt. Was ist aber, wenn nun ein bislang unbekanntes Lebensmittel auf den europäischen Markt will?

Im 16. Jahrhundert kam die Kartoffel von Südamerika nach Spanien und eroberte von dort langsam Europa. Zwischen den ersten europäischen Anbauversuchen und der Verwendung als Hauptnahrungsmittel mussten mehrere Generationen vergehen – und viele schmerzhafte Erfahrungen gemacht werden. Erste Kartoffelzüchter in Deutschland oder England erfreuten sich nämlich an den Blüten. Vom Genuss der giftigen Beeren bekamen sie Bauchschmerzen. Diese Unwissenheit brachte die Kartoffel so in Verruf, dass sie sogar als Giftpflanze eingestuft wurde. Es musste erst das traditionelle Wissen von den Anden nach Europa gelangen, um die unterirdischen Knollen in die europäischen Kochtöpfe zu bekommen.

Solche Feldversuche verhindert heute die EU-Gesetzgebung. Bevor ein neues Lebensmittel in Europa in Verkehr gebracht werden darf, hat es einiges an Bürokratie und Prüfungen zu bestehen. Das ist zwar gut für uns Verbraucher, stellt aber so manche tolle Anbauinitiative in Entwicklungsländern vor große Herausforderungen.

TOLLE NEUE NUSS

Ein Beispiel dafür ist die Plukenetia volubilis, die Sacha Inchi – auch Inka- oder Bergnuss genannt. Diese ran-

Fotos: Reinhard Gessl

Bevor die Bergnüsse in der EU als Lebensmittel erlaubt werden, muss noch viel geprüft und gemessen werden.

kende, fruchtbare Pflanze gedeiht seit Jahrtausenden im Regenwald von Peru. Wie Abbildungen auf historischen Gefäßen zeigen, haben schon die Inkas die Nüsse, Blätter und das aus den Nüssen gewonnene hochwertige Öl verwendet. Auf der Suche nach bodenschonenden, lukrativen Alternativen zu Mais oder Sojabohnen rückte Plukenetia volubilis in den letzten Jahren ins Rampenlicht: Sie wächst gut auch auf minderwertigen Standorten, ist unempfindlich gegen Schädlinge und liefert bis zu 4.000 Kilogramm beste Nüsse je Hektar und Jahr. Die Nüsse schmecken geröstet ähnlich gut wie Erdnüsse und sind reich an essentiellen Omega-Fettsäuren.

Peruanische Organisationen fanden heraus, dass es große Marktchancen für Plukenetia volubilis in den USA und Kanada gibt. Auch andere Länder zeigten Interesse: Die Bergnuss wurde in mehreren subtropischen Ländern wie Thailand, Laos und Myanmar ausgepflanzt. Sie gedeiht dort – vor allem wenn sie in der Trockenzeit bewässert werden kann – sehr gut. Erste größere Erntemengen stellten die Bauern nun vor die Frage nach Käufern. Länder wie Vietnam, Korea, Japan oder China sind an den Nüssen interessiert und importieren schwankende Mengen. Der Export in die Europäische Union (EU) ist dagegen nicht so einfach. Im Gegenteil.

SCHUTZ UND HÜRDE

Natürlich gibt es für Einfuhren aus so genannten Drittländern diverse Zoll- und Handelsbestimmungen. Für Lebensmittel gilt außerdem das 2005 neu gefasste „General Food Law“. Es handelt sich dabei um eine Basis-Verordnung zur Lebensmittelsicherheit. Sie regelt, unter welchen Voraussetzungen Lebensmittel als unschädlich gelten und damit verkauft werden dürfen. Zusätzlich dazu gilt seit 1997 die „Novel-Food-Verordnung“, die den Umgang mit „neuartigen“ Lebensmitteln regelt. Darunter werden alle Lebensmittel verstanden, die im Mai 1997 innerhalb der EU nicht in nennenswertem Umfang gegessen wurden. Beispiele: Exotische Samen und Früchte, probiotische Bakterien oder auch UV-behandelte Bierhefe. Diese „Novel Food-Verordnung“ wird am 1. Jänner 2018 die bisherige Regelung ablösen.

Das wiederum bereitet nun den Bergnuss-Bauern einiges Kopfzerbrechen. Denn die gesunde, wohlschmeckende Nuss findet sich in der Liste für Novel Food bislang nur als Öl. Zur Zeit darf also weder die Nuss noch das Proteinpulver in der EU verkauft werden. Möglicherweise bekommen die peruanischen Vertreter beim Überwinden der EU-Einstiegshürde Unterstützung aus Südostasien. Das südlaotische gemeinnützige Unternehmen Mai Savanh Lao hat für die biozertifizierte Ernte der 150 Kooperationsbetriebe Käufer in Österreich gefunden. Und diese haben eine Hilfestellung beim Bürokratiemarathon zugesichert.

Erst wenn diese höchste Hürde genommen ist, kann die Arbeit der interessierten Firmen beginnen. Welcher Importeur bietet die Produkte an? Wie röstet man die noch unbekannten Nüsse, um den besten Geschmack zu bekommen? Und nicht zuletzt: Wie können Kunden vom Geschmack überzeugt werden? Wenn alles gut geht, dann wird es die Bergnuss in ein bis zwei Jahren auch in Österreichs Bioläden zu kaufen geben. ←

WEBTIPP: **www.sachainchilaos.com**