



BILD UNEP/STILL PICTURES

Der Affenbrotbaum, hier in Madagaskar, ist charakteristisch für Afrikas trockene Baumsavanne.

Affenbrot kommt nach Europa

Die EU gibt grünes Licht für den Verkauf eines urafrikanischen Produktes: die Frucht der Baobab-Bäume.

Von **Christine D'Anna-Huber, Brazzaville**

Bald wird in den Lebensmittelabteilungen von Europas Supermärkten ein neues Produkt erhältlich sein: Affenbrot aus Afrika. Die Baobab Fruit Company aus Senegal hat von Brüssel grünes Licht erhalten für den Verkauf der ovalen Früchte. Gemäss der europäischen Lebensmittelgesetzgebung braucht jedes «neue Produkt», das heisst jedes Lebensmittel, das bis 1997 in Europa nicht konsumiert wurde, eine besondere Bewilligung, damit es in den 27 EU-Staaten verkauft werden kann.

Der afrikanische Affenbrotbaum oder Baum des Lebens, der mit seinem mächtigen Stamm und seiner verästelten Krone aussieht, als stecke er verkehrt herum in der Erde, ist der charakteristische Baum von Afrikas trockener Baumsavanne. Das Verbreitungsgebiet des Baobabs reicht von der Sahelzone bis nach Südafrika. Es ist ein merkwürdiger Baum, der in seinem Stamm Wasser speichert, mehrere Hundert Jahre alt wird und fast ein Jahrzehnt braucht, bis er zum ersten Mal Blüten treibt.

Nützlichste Pflanze in Afrika

Die Legende erzählt, dass der Baobab schöner sein wollte als alle anderen Bäume Afrikas. Weil ihm das nicht gelang,

steckt er seinen Kopf in die Erde und schämt sich, derweil sein mächtiges Wurzelwerk in den Himmel ragt und quer über den Kontinent den Palavern unzähliger Dorfgemeinschaften Schatten spendet.

Doch selbst wenn der Baobab vielleicht nicht Afrikas schönster Baum ist, einer seiner nützlichsten Pflanzen ist er allemal. Seine pelzige Frucht ist, ihrem Namen zum Trotz, längst nicht nur von Affen heiss begehrt, seine Rinde, Blätter und Samen werden seit Jahrhunderten auf den afrikanischen Märkten verkauft. Das weisse Fruchtfleisch ist reich an Vitamin C, B1 und B2 und Kalzium. Es wird getrocknet, zu einem Pulver zerrieben und ergibt, mit Wasser gemischt, ein säuerliches Getränk. Die eiweisshaltigen Blätter werden als Gemüse zubereitet und helfen bei Bauchschmerzen. Die haselnussgrossen Samen lassen sich zu Öl pressen, geröstet essen oder als Gewürz verwenden, sie lindern Herzbeschwerden, Zahnschmerzen und Malaria-Fieberschübe. Der Bast der Rinde wird zu Schnüren, Seilen und Matten verarbeitet, aus den Wurzeln wird ein roter Farbstoff gewonnen, der Pollen mit Wasser zu Klebstoff vermischt, die Asche zu Seife verarbeitet. Einzig mit dem schnell verrottenen Holz des Baobabs wissen die Menschen in Afrika nichts anzufangen. Die Elefanten schon: Sie traktieren seine Rinde mit ihren Stosszähnen so lange, bis sie an die wasserhaltigen Fasern im Innern des Stammes gelangen.

«Entdeckt» hat der französische Naturforscher Michel Adanson den Affenbrot-

baum, er gab ihm seinen wissenschaftlichen Namen *Adansonia digitata* und legte im 18. Jahrhundert in Senegal den ersten botanischen Garten an. Drei Jahrhunderte später beginnt sich nun die europäische Lebensmittelindustrie für seine Früchte zu interessieren, die mehr Kalzium enthalten sollen als ein Glas Milch und mehr Vitamin C als eine Orange.

Einfach wird es nicht sein, Afrikas eigenwilligsten Baum industriell zu nutzen: Der Baobab lässt sich nur sehr schwer anpflanzen. Unmöglich ist es allerdings nicht: Arabische Händler, welche die heilsamen Eigenschaften seiner Früchte schätzen gelernt hatten, haben ihn bereits im 13. Jahrhundert nach Saudiarabien und Indien gebracht.

Sicher ist, dass die EU-Verkaufsbewilligung die Nachfrage nach Affenbrot allgemein ankurbeln wird. Für Senegals Landbevölkerung ist dies eine

willkommene neue Einnahmequelle. Die Baobab Fruit Company, die mit verschiedenen Dorfgemeinschaften zusammenarbeitet, liess bisher pro Saison rund 200 Tonnen Früchte sammeln. Jetzt benötigt sie bereits zehnmals so viel und schätzt, dass der natürliche Baumbestand in Senegal eine Ernte von bis zu 13 000 Tonnen ermöglichen sollte.

Affenbrot soll in Europas Lebensmitteläden aber vorerst nicht über den Ladentisch verkauft, sondern nur in Pulverform als Lebensmittelzusatz verwendet werden: als «Affenbrot-Joghurt» vielleicht, oder als «Baobab-Energiedrink».



Frucht des Baobabs.

Mein verbleibender Kredit: 9 Punkte.



[Artikel lizenzieren](#)
[\[Go To Best Hit\]](#)

© [Tages-Anzeiger](#); 12.09.2008; Seite 9ges

Ausland

GES

Affenbrot kommt nach Europa

Die EU gibt grünes Licht für den Verkauf eines urafrikanischen Produktes: die Frucht der **Baobab**-Bäume.

Von [Christine D'Anna-Huber](#), [Brazzaville](#)

Bald wird in den Lebensmittelabteilungen von Europas Supermärkten ein neues Produkt erhältlich sein: Affenbrot aus Afrika. Die **Baobab** Fruit Company aus Senegal hat von Brüssel grünes Licht erhalten für den Verkauf der ovalen Früchte. Gemäss der europäischen Lebensmittelgesetzgebung braucht jedes «neue Produkt», das heisst jedes Lebensmittel, das bis 1997 in Europa nicht konsumiert wurde, eine besondere Bewilligung, damit es in den 27 EU-Staaten verkauft werden kann.

Der afrikanische Affenbrotbaum oder Baum des Lebens, der mit seinem mächtigen grauen Stamm und seiner verästelten Krone aussieht, als stecke er verkehrt herum in der Erde, ist der charakteristische Baum von Afrikas trockener Baumsavanne. Das Verbreitungsgebiet des Baobabs reicht von der Sahelzone bis nach Südafrika. Es ist ein merkwürdiger Baum, der in seinem Stamm Wasser speichert, mehrere Hundert Jahre alt wird und fast ein Jahrzehnt braucht, bis er zum ersten Mal Blüten treibt.

Nützlichste Pflanze in Afrika

Die Legende erzählt, dass der **Baobab** schöner sein wollte als alle anderen Bäume Afrikas. Weil ihm das nicht gelang, steckt er seinen Kopf in die Erde und schämt sich, derweil sein mächtiges Wurzelwerk in den Himmel ragt und quer über den Kontinent den Palavern unzähliger Dorfgemeinschaften Schatten spendet.

Doch selbst wenn der **Baobab** vielleicht nicht Afrikas schönster Baum ist, einer seiner nützlichsten Pflanzen ist er allemal. Seine pelzige Frucht ist, ihrem Namen zum Trotz, längst nicht nur von Affen heiss begehrt, seine Rinde, Blätter und Samen werden seit Jahrhunderten auf den afrikanischen Märkten verkauft. Das weisse Fruchtfleisch ist reich an Vitamin C, B1 und B2 und Kalzium. Es wird getrocknet, zu einem Pulver zerrieben und ergibt, mit Wasser gemischt, ein säuerliches Getränk. Die eiweisshaltigen Blätter werden als Gemüse zubereitet und helfen bei Bauchschmerzen. Die haselnussgrossen Samen lassen sich zu Öl pressen, geröstet essen oder als Gewürz verwenden, sie lindern Herzbeschwerden, Zahnschmerzen und Malaria-Fieberschübe. Der Bast der Rinde wird zu Schnüren, Seilen und Matten verarbeitet, aus den Wurzeln wird ein roter Farbstoff gewonnen, der Pollen mit Wasser zu Klebstoff vermischt, die Asche zu Seife verarbeitet. Einzig mit dem schnell verrottenden Holz des Baobabs wissen die Menschen in Afrika nichts anzufangen. Die Elefanten schon: Sie traktieren seine Rinde mit ihren Stosszähnen so lange, bis sie an die wasserhaltigen Fasern im Innern des Stammes gelangen.

«Entdeckt» hat der französische Naturforscher Michel Adanson den Affenbrotbaum, er gab ihm seinen wissenschaftlichen Namen *Adansonia digitata* und legte im 18. Jahrhundert in Senegal den ersten botanischen Garten an. Drei Jahrhunderte später beginnt sich nun die europäische

Lebensmittelindustrie für seine Früchte zu interessieren, die mehr Kalzium enthalten sollen als ein Glas Milch und mehr Vitamin C als eine Orange.

Einfach wird es nicht sein, Afrikas eigenwilligsten Baum industriell zu nutzen: Der **Baobab** lässt sich nur sehr schwer anpflanzen. Unmöglich ist es allerdings nicht: Arabische Händler, welche die heilsamen Eigenschaften seiner Früchte schätzen gelernt hatten, haben ihn bereits im 13. Jahrhundert nach Saudiarabien und Indien gebracht.

Sicher ist, dass die EU-Verkaufsbewilligung die Nachfrage nach Affenbrot ungemein ankurbeln wird. Für Senegals Landbevölkerung ist dies eine willkommene neue Einnahmequelle. Die **Baobab Fruit Company**, die mit verschiedenen Dorfgemeinschaften zusammenarbeitet, liess bisher pro Saison rund 200 Tonnen Früchte sammeln. Jetzt benötigt sie bereits zehnmal so viel und schätzt, dass der natürliche Baumbestand in Senegal eine Ernte von bis zu 13 000 Tonnen ermöglichen sollte.

Affenbrot soll in Europas Lebensmitteläden aber vorerst nicht über den Ladentisch verkauft, sondern nur in Pulverform als Lebensmittelzusatz verwendet werden: als «Affenbrot-Joghurt» vielleicht, oder als «**Baobab**-Energiedrink».

BILD UNEP/STILL PICTURES

Der Affenbrotbaum, hier in Madagaskar, ist charakteristisch für Afrikas trockene Baumsavanne.

Frucht des Baobabs.

Mit dieser Suchmaschine haben Sie Zugriff auf alle in der Schweizerischen Mediendatenbank SMD archivierten Artikel der gedruckten Ausgabe des «Tages-Anzeigers», des «ZüriTipps» und des «Magazins».
Fragen und Anregungen zur Suchmaschine: webmistress@tages-anzeiger.ch

Nutzungsbedingungen

Die Tamedia AG ist Inhaberin der Nutzungsrechte an den archivierten Artikeln und Fotografien. Das Kopieren, Scannen, Herunterladen, Vervielfältigen, Reproduzieren, Verbreiten, Veröffentlichen etc., ob vollständig oder in Teilen, durch Dritte ist nicht gestattet. Die einzelnen Werke dürfen nur zum Eigengebrauch gemäss Art. 19 Urheberrechtsgesetz (URG) verwendet werden. In Ausnahmefällen und auf spezielle Anfrage kann die Chefredaktion ihre Einwilligung für die Verwendung ausserhalb des Eigengebrauchs unter Angabe der Quelle und der Autorin/des Autors erteilen. Die Einwilligung zur Verwendung eines bestimmten Artikels ausserhalb des Eigengebrauchs bedeutet keine Einwilligung in die Verwertung weiterer Artikel.
