



HERSTELLER-INTERVIEW

Pionier der Kokosnuss

Kokossaft, auch Kokoswasser genannt, ist das am stärksten wachsende Segment auf dem weltweiten Markt für Fruchtsäfte. Aktuell beläuft es sich auf knapp 2,2 Milliarden Euro mit steigender Tendenz. Warum das so ist und wo die Unterschiede bei den Kokossaft-Produkten liegen, fragt das Alnatura Magazin Dr. Antonio Martins, den Bio-Kokossaft-Pionier.

Redaktion: Sie sind Gründer und Namensgeber der Bio-Kokossaft-Produkte von Dr. Antonio Martins und brachten vor 15 Jahren als Erster Bio-Kokossaft aus Brasilien nach Europa. Wie kam es dazu?

Dr. Antonio Martins: »Ich bin gebürtiger Brasilianer und weiß, wie wertvoll der Saft einer jungen Kokosnuss für die Ernährung der Menschen in unserem Land ist. Nicht umsonst zählt Kokossaft zu den Nationalgetränken Brasiliens.«

Aber in Europa kannten ihn vor 15 Jahren nur wenige Menschen, außer sie probierten während einer Reise in die Tropen den Saft einer frischen Kokosnuss. Was machte Sie so sicher, dass Kokossaft auch in Europa und Deutschland Erfolg haben würde?

»Ich habe in Wien Medizin studiert und als Kinderarzt gearbeitet. In dieser Zeit

wurde ich oft gefragt, was man Kindern an nicht zu süßen Getränken anbieten könnte. Und da gibt es aus meiner Sicht nichts Besseres als Kokossaft. Der enthält, verglichen mit anderen Fruchtsäften wie Apfel- oder Orangensaft, am wenigsten fruchteigenen Zucker. In der Veterinärmedizin wird Kokossaft sogar als Blutersatz eingesetzt. Und wenn keine oder nicht genug Blutreserven vorhanden sind, dann eignet sich Kokossaft von jungen und gesunden Kokosnüssen durchaus auch beim Menschen im Notfall als Infusion. So wurde zum Beispiel während des Vietnamkrieges oder bei der Tsunami-Katastrophe in Südostasien darauf zurückgegriffen.«

»Der Saft der Kokosnuss ist überall in den Tropen ein beliebtes Getränk.«

Dr. Antonio Martins

Warum ist der Saft einer Kokosnuss so reich an Kalium und enthält darüber hinaus auch Mineralstoffe wie Magnesium und Kalzium?

»Weil das Konzept der Natur wunderbar funktioniert: Kokosnüsse sind im Grunde die Samen einer Palme. Mit dem Samen pflanzt sich die Palme fort. Kokosnüsse müssen schwimmen können, damit sie sich, übers Meer getragen, auch woanders fortpflanzen können. Der Keim in der



Schon gewusst?

Kokossaft gehört mit nur 19 Kalorien pro 100 Milliliter zu den kalorienärmsten Fruchtsäften.



Und wie lange ist der Kokossaft in der Packung dann haltbar?

»Zwölf Monate ungekühlt. Nach dem Öffnen sollte er gekühlt gelagert und innerhalb von zwei Tagen getrunken werden.«

Welche Qualitätsunterschiede gibt es bei den verschiedenen Kokossaft- und Kokoswasser-Produkten auf dem Markt?

»Große Unterschiede. Wir ernten für unsere Premiummarke nur junge und gesunde Kokosnüsse, die zwischen vier und sechs Monate alt sind. Nur diese enthalten die beste Zusammensetzung, weil sie bis zu diesem Zeitpunkt kein Fruchtfleisch gebildet haben und alle Nährstoffe noch im Saft stecken.«

Interessant ist: Obwohl der Trend zu regionalen Produkten geht, trinken die Menschen hier auch immer mehr Kokossaft.

»Ja, weil Kokossaft einfach gut schmeckt. Und bei dem ganzen Regional-Hype darf man nicht vergessen, wie viele Menschen in Entwicklungsländern, auf der anderen Seite der Erde, davon leben, dass wir hier Kaffee trinken, Schokolade essen und jetzt eben auch Kokossaft trinken. Allein auf Sri Lanka, wo inzwischen der Großteil unseres Kokossaftes herkommt, finden rund 8.000 Menschen ein Auskommen mit Kokosnussanbau und der Ernte. Das heißt auch, wir geben den Menschen vor Ort eine Zukunft.«

»»Das Interview führte Susanne Salzgeber.

Nuss wird vom Kokoswasser ernährt. Und da die Reise einer Kokosnuss übers Meer auch mal mehrere Jahre dauern kann, muss der Samen noch nach sehr langer Zeit fortpflanzungsfähig sein. Dafür sorgt sein Proviand, der Kokossaft. Der Kokossaft ist der Fruchtsaft mit dem höchsten Kaliumgehalt. Und jedes Lebewesen auf der Erde basiert auf Kalium.«

Nun gut, aber wie bringe ich den Kokossaft aus der Nuss in die Dr.-Martins-Coco-Packung und transportiere ihn von Brasilien oder Sri Lanka nach Europa, ohne dass er verdirbt?

»Ja, das gehörte zu Beginn zu den größten Herausforderungen, denen wir uns stellen

mussten. Aber nach mehreren Jahren Tüfteln haben wir es geschafft. Unser Ziel war und ist es, den Saft so wenig wie möglich zu verarbeiten und trotzdem eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.«

Und wie gelingt Ihnen das?

»Nach der Ernte der Kokosnüsse wird der Saft mithilfe eines patentierten Prozesses innerhalb von 24 Stunden sehr schnell und möglichst ohne Luftkontakt in Fässer gefüllt und anschließend stark gekühlt mit dem Containerschiff nach Europa transportiert. In Deutschland haben wir High-End-Abfüllanlagen, die es uns erlauben, den Saft, so sanft verarbeitet wie nur möglich, abzufüllen.«