

# Acai

## die Powerbeere für natürlichen Zellschutz



Acai, lat. Euterpe olerace, ist eine kleine, dunkelrote bis schwarze Beere, die in einer Höhe von ca. 25 m an den Büscheln der Acai-Palme wächst. Zu ca. 80 % besteht die Frucht aus einem einzigen Samen.



Die Acaipalmen, deren Büschel bis zu 6 kg Früchte tragen können, findet man hauptsächlich am unteren Amazonas im Bundesstaat Pará. Die Acaifrüchte sind kleine, dunkelrote bis schwarze Beeren, die in einer Höhe von ca. 25 m in den Acaipalmen wachsen. Die Ernte ist mühsam. Einheimische klettern die dünnen Stämme hinauf, schneiden oben die Büschel ab und hangeln sich dann zur nächsten Palme.

Schon seit Langem zählt der nahrhafte Saft der Acaifrüchte zu einem wichtigen Nahrungsbestandteil der Landbevölkerung im Amazonasgebiet. Größere Verbreitung fand die Frucht in den letzten Jahren durch sportlich aktive Menschen, die Acai als herausragendes Powergetränk für sich entdeckten. In den Sportstudios und Bars Brasiliens ist Acai nicht mehr wegzudenken. Sogar bei Diäten darf die Beere aufgrund des hohen Nährwertgehalts nicht mehr fehlen. Auch die Samen der Früchte werden vielseitig eingesetzt, als Saatgut, in Tiernahrung und sogar für einheimische Schmuckstücke finden sie Verwendung.

Der Acaimarkt ist inzwischen zu einer bedeutenden Einnahmequelle Brasiliens geworden und bietet mit steigender Tendenz vor allem Kleinbauern eine sichere Beschäftigung. Während die Ernte der Beeren der Palme keinen Schaden zufügt, muss zur Gewinnung der beliebten Palmherzen „Palmito“ der gesamte Baum abgeschlagen werden. Durch den Kauf der Acaifrüchte und den Verzicht auf Palmherzen leisten wir einen kleinen Beitrag zum Erhalt der wertvollen Acaipalmen.

Die Acaibeeren zählen aus ökologischer und ernährungs-physiologischer Sicht zu den wertvollsten Schätzen des Amazonasgebietes. Aufgrund der außergewöhnlichen Zusammensetzung löst Acai inzwischen auch in Europa einen Boom als „Top-Nahrungsmittel“ aus, basierend auf dem hohen Anteil an Nährstoffen und wirkungsvollen Antioxidanten.

### **Antioxidanten** ( zellschützende, pflanzliche Substanzen )

Die Acaifrüchte enthalten einen außergewöhnlich hohen Anteil an antioxidativen Anthocyanine (zählen zur Gruppe der Polyphenole oder kurz Phenolics genannt), die auch im Rotwein vorkommen. Durch körperliche und geistige Überanstrengung, falsche Ernährung, Alkoholmissbrauch und Rauchen entstehen vermehrt freie Radikale, die unser Immunsystem stören und den Alterungsprozess beschleunigen können. Antioxidanten helfen, diese freien Radikale zu neutralisieren.

**Qualität:** Nachdem wir uns mehr als ein Jahr intensiv mit dem Thema Acai auseinandersetzen, ist es uns gelungen, das nach unserer Kenntnis qualitativ hochwertigste Acai Pulverextrakt anzubieten, das momentan in Brasilien hergestellt wird. Dieses Acaipulver erfüllt alle Kriterien, die man an ein herausragendes Extrakt stellt.

1. Unser Acai Lieferant verfügt über eine 10jährige Erfahrung in der Acai Herstellung.
2. Sofort nach der Ernte werden die Beeren zur Produktionsstätte vor Ort transportiert. Dies ist insbesondere wichtig, da frisch geerntete Früchte schnell verderben.
3. Vor der Weiterverarbeitung erfolgt die Qualitätsauslese per Hand, denn nur die besten Beeren gewährleisten ein hochwertiges Endprodukt
4. Frische Acaibeeren sind extrem reich an Antioxidantien. Damit auch das Endprodukt, der Pulverextrakt, einen hohen Gehalt dieser antioxidativen Substanzen aufweist, muss die Konzentration der Rohware erhöht werden. Für ein 1 kg unseres Acaiextraktes werden ca. 5kg Acaibeeren benötigt.
5. Genau wie die Früchte weist auch der Pulverextrakt die charakteristische, dunkellila Farbe auf.

**Fazit:** Die Herstellung ist äußerst aufwendig und kostenintensiv, allerdings lässt sich ein erstklassiges Acaipulver mit weniger Aufwand nicht verlässlich produzieren. Billige Extrakte können die oben geschilderten Kriterien nicht erfüllen, das haben uns zahlreiche Analysen und Besichtigungen von Acai Produktionsstätten in Brasilien eindeutig bewiesen.