

Startschuss für Açaí gefallen

Markteinführung in Deutschland für innovative brasilianische Fruchtsäfte mit hohem, natürlichen Vitamin-, Protein- und Mineraliengehalt

Was in Brasilien innerhalb weniger Jahre funktioniert hat, soll auch in Deutschland möglich sein: Das tiefgefrorene Mark einer tropischen Beerenfrucht erobert ein ganzes Land.

In Brasilien hat sich das Fruchtmark („Polpa de fruta“) der tropischen Frucht „Açaí“ innerhalb weniger Jahre von einem Geheimtipp zu einem

den konnten. „Die Resonanz war positiv, und wir wissen nun, dass „Açaí“ auch die Geschmacksnerven der Deutschen trifft“, so Pascal Stute, einer der Geschäftsführer.

„Die von uns jetzt in Deutschland angebotenen Produkte und darunter insbesondere Açaí haben in Brasilien zu einem unglaublichen Boom geführt. Vor allem junge, sportliche Menschen consu-



landesweit konsumierten Strand-, Sport- und Lifestyleprodukt entwickelt, das zur Zubereitung frischer Säfte, Eiscremes und Sorbets benutzt wird. Kaum ein brasilianischer Strand kommt noch ohne die mittlerweile typischen Verkaufsstände für eisgekühltes Açaí aus, das entweder wie ein „Frozen Cocktail“ getrunken oder wie ein Sorbet gelöffelt wird. Während Açaí in Brasilien im eher ärmlichen Norden des Landes als traditionelles Grundnahrungsmittel seinen Siegeszug antrat und heute zur brasilianischen Ernährung gehört wie feijoada, churrasco und cachaça, beginnt die Açaí GmbH in Deutschland die Vermarktung der „Polpa de Açaí“ und weiterer typisch brasilianischer Fruchtmarksorten ebenfalls im Norden: Der Startschuss fiel am 9. September in der Brasilianischen Botschaft in Berlin, wo das Lifestyle-Getränk im Rahmen der Feierlichkeiten anlässlich des brasilianischen Nationalfeiertages erstmals in Deutschland probiert wer-

mieren in Brasilien Açaí und der Absatz steigt sowohl in den industriellen als auch den touristischen Zentren des Landes jedes Jahr weiter.“, sagt Pascal Stute, einer der beiden Geschäftsführer der Açaí GmbH. Zusammen mit Hanns Hofius gründete er die Açaí GmbH und möchte mit den brasilianischen Fruchtsäften der Trinkkultur in Deutschland eine innovative, brasilianische Nuance beifügen, welche sich durch ihre geschmackliche Originalität bei gleichzeitig hohem natürlichem Vitamin-, Protein- und Mineraliengehalt auszeichnet.

Beide Geschäftsführer haben sich im Rahmen von beruflichen Aufenthalten in Brasilien für die dort übliche Zubereitung frischer Säfte mit „Polpas de Frutas“ begeistert, wobei ihnen die Idee zur Markteinführung in Deutschland und des damit einhergehenden Imports einer neuen, in Europa nicht üblichen Art der Saftzubereitung und neuer, innovativer Geschmacksrichtungen in Deutschland

Der brasilianische Botschafter S.E. Herr José Artur Denot Medeiros (2.v.l.) mit den Gesellschaftern der ACAI GmbH, Pascal Stute (2. v.r.) und Hanns-Wirich Hofius (l)



schon vor einigen Jahren kam. Aus der Idee ist letztendlich die Açaí GmbH geworden, die sich zum Ziel gesetzt hat, einen Markt für innovative, frisch zubereitete, gesunde und äußerst schmackhafte Fruchtsäfte in Deutschland zu erschließen und die typisch brasilianische Art der Kombination von sportlichem, gesundem und lifestyleorientiertem Genießen mit ihrem natürlichen Fruchtmark zu erschwinglichen Preisen in Deutschland anzubieten. ■

Innovative Fruchtmarksorten aus den Tropen jetzt auch in Deutschland

Die ACAI GmbH startete im September 2003 mit dem Verkauf von tiefgefrorenem, 100% natürlichem tropischem Fruchtmark aus Brasilien, das zur Zubereitung von ausgefallenen Fruchtsäften, Milch-Shakes, Sorbets oder Cocktails direkt am POS verwendet werden kann und ein Stück brasilianische Lebensart vermitteln soll. Das Sortiment umfasst dabei mit Açaí, Acerola, Cajú, Pitanga, Ananas mit Minze und Mango zunächst sechs innovative Sorten, die in ihrer Heimat Brasilien längst zu echten Fruchtsaftklassikern geworden sind und sich auch in anderen europäischen Ländern zunehmender Beliebtheit erfreuen. Alle Fruchtmarksorten bestehen zu 100% aus Frucht, auf die Zugabe von Konservierungsstoffen und eine Pasteurisierung wird vollständig verzichtet, um das natürliche Geschmacks- und Inhaltsstoffprofil der Tropenfrüchte möglichst vollständig zu erhalten. Weitere Informationen zu den Produkten, Konditionen und dem brasilianischen Lifestyle finden sich auf www.acai-do-brasil.biz bzw. können über die Telefonhotline 01803-VITAMINE bzw. den E-mail-Service info@acai-do-brasil.biz eingeholt werden.