



Guaraná in Deutschland

Eine Pflanze auf Erfolgskurs

TEXT: JAN OP GEN OORTH



Die grüne Dose mit dem rot-weißen Etikett kennt in Brasilien jedes Kind – Guaraná Antarctica – original do Brasil. Die süße Limonade ist in ganz Brasilien beliebt und wird von Belém bis Porto Alegre getrunken. Die Pflanze, die dem Getränk seinen Namen gab, kommt ursprünglich aus dem Regenwald des Amazonasgebiets. Guaraná (*Paullinia Cupana*) ist eine Schlingpflanze, die an den Bäumen des Regenwaldes emporwächst. Indianer sollen die Nuss der Pflanze zu Pulver zerrieben und als Notration mit auf die Jagd genommen haben. In Brasilien gilt Guaraná als gesund und soll bei regelmäßiger Benutzung einen stärkenden und aufbauenden Effekt auf den ganzen Körper haben. Zusätzlich ist Guaraná in Brasilien auch zur Stärkung der Potenz und zur Förderung eines regen Sexlebens bekannt.

Zwar hat die Limonade von Guaraná Antarctica noch keinen Einstieg auf den deutschen Markt gefunden, doch seit etwa zehn Jahren ist Guaraná als Substanz auch in Deutschland erhältlich. Den Anfang machten Bioläden und Reformhäuser, die reines Guaraná in Pulverform verkauften. Deutsche Firmen wie Klosterfrau und Ratiopharm brachten Guaraná-Kapseln auf dem Markt. Diese waren allerdings noch nicht im Supermarkt, sondern nur in der Apotheke erhältlich. Auch die Techno-Bewegung bot in der Mitte der neunziger Jahre einen Markt für den Verkauf von Guaraná. Neben verbotenen Substanzen, wie die berühmte Droge Ecstasy, verkauften sich auch erlaubte Wachmacher. Der Energydrink „Red Bull“ enthielt Taurin und Guaraná und konnte sogar an Tankstellen gekauft werden.

Die Wellness-Bewegung der letzten Zeit hat für Guaraná einen weiteren Markt geöffnet. Functional Food erobert mittlerweile die Supermarktregale. Bei Functional Food handelt es sich um Lebensmittel die man zur Erzielung vorbestimmter Wirkungen mit gewissen Zusatzstoffen versetzt hat. Als erstes Functional Food gilt das Tonic Water der englischen Firma Schweppes. Als die Engländer im 18. Jahrhundert ihr Kolonialreich bis in das

malariaverseuchte Indien ausbreiteten, versetzten sie das Wasser mit Chinin. Chinin galt damals als einziger Wirkstoff gegen die Malaria. Aber auch in Deutschland gibt es schon seit längerem Functional Food. Seit Jahrzehnten wird Jod-Speisesalz angeboten, um den alimentären Jodmangel zu bekämpfen. Bei modernem Functional Food werden den Lebensmitteln zum Beispiel gewisse Mengen an Vitaminen hinzugesetzt, um einen Vitaminmangel auszugleichen. Carotinoiden, Flavonoiden und Ballaststoffen werden zur Krebsprophylaxe beigemischt, ebenso wie Calcium gegen Osteoporose. Der Trend der Functional Food kommt ursprünglich aus Japan, wo bisher 58 Lebensmittel zugelassen wurden. Zum Beispiel phosphorarme Milch (für Verbraucher mit chronischen Nierenerkrankungen), oder Kaugummi mit Isomalt oder Maltitol (gegen Zahnkaries), das mittlerweile auch in Deutschland auf dem Markt erhältlich ist.

Der Wellness Trend des Functional Food hat nun Guaraná entdeckt und verwendet die Amazonaspflanze in immer mehr Lebensmitteln. Guaraná bietet sich dabei aus verschiedenen Gründen an. Guaraná gilt als koffeinreichste Frucht der Welt. Der Anteil liegt im Durchschnitt um drei Viertel höher als in der Kaffeebohne. Zudem wird das Koffein in Guaraná nur langsam und schonend an den Körper abgegeben. Der Grund ist der hohe Anteil an in Guaraná enthaltenen Gerbstoffen. Dies ist der größte Unterschied zum Kaffee, erklärt Dr. Friedhelm Marx, Spezialist für die Früchte des Amazonas und Mitarbeiter am Institut für Lebensmittelwissenschaft und Lebensmittelchemie der Universität Bonn. Die Wirkung ist somit von längerer Dauer. Durch die gleichmäßige Abgabe belebt Guaraná den Geist, macht jedoch nicht nervös und hat eine ausgleichende Wirkung auf den gesamten Organismus.

Verkaufte Menge hat produzierte Menge überschritten...

Eine Leistungsgesellschaft in der ständige geistige Präsenz und körperliche Fitness gefragt sind, scheint somit der ideale

Abnehmer für eine Pflanze wie Guaraná zu sein. Eine Reihe von renommierten deutschen Firmen hat deshalb begonnen, mit Guaraná versetzte Produkte auf den Markt zu bringen. So produziert die bekannte Ritter Sport Schokolade seit kurzem, neben traditionellen Geschmacksrichtungen wie Mandel, Nougat und Marzipan, auch eine Guarana-Crunch Schokolade. Beworben wird das Produkt mit dem Slogan „**Energiegeladener Schokoladengenuss**“. Für alle, die den Energiekick suchen.“

Auch die Firma VIVIL hat ein Guaraná Produkt auf dem Markt gebracht. Unter dem Sortennamen Fun + Energy sind Kaffeebonbons mit Guaraná und Taurin erhältlich. In den Bonbons ist sowohl Guaranáextrakt, als auch Kaffeeextrakt enthalten. „Eigentlich ist es egal wo das Koffein herkommt. Chemisch gibt es so wieso keinen Unterschied zwischen Guaranin, Teein und Koffein“, sagt Dr. Marx. „Da Guaraná allerdings relativ teuer ist, hat man hier versucht das Guaranápulver mit Kaffeepulver zu strecken.“ Dies ist eine bekannte Methode. In einer Untersuchung des Bonner Instituts hatte Dr. Marx bereits verschiedene Produkte auf ihren Guaranágehalt getestet. „Die Menge des angeblichen Guaraná auf dem Markt hatte die Menge der Ernte überschritten“, so Marx. „Da Guaraná allerdings Begleitsubstanzen hat, die man nicht trennen kann, wie etwa Theopyllin, ist es leicht feststellbar ob das Guaranápulver echt oder gefälscht ist“.

Mittlerweile gibt es auf dem deutschen Markt sogar eine Guaraná Salami. Der westfälische Wurstfabrikant Stockmeyer will so verbrauchergerecht aktuelle Trends umsetzen. Stockmeyers Wellness-Sortiment PROVITAL bietet Produkte mit dem „gewissen Extra“ für „Wellness von innen“. Die Energy-Salami enthält Guarana-Extrakt und soll die Körperfunktionen positiv beeinflussen und eine Wirkung auf das gesamte Wohlbefinden haben. Dr. Marx hält die Energy Salami für übertrieben. „Dann trinken Sie lieber eine Tasse Kaffee zu Ihrem Salamibrötchen“, sagt der Ernährungswissenschaftler. ■