

Multitalent Kokosnuss

Vielfältig genutzt im Curry, im Drink und in der Kosmetik

Die „Nuss“ ist botanisch eine Steinfrucht, wie Kirsche und Pflaume.

Schale = Steinkern (Endokarp): taugt als Brennstoff, Gefäß oder Resonanzkörper für Instrumente

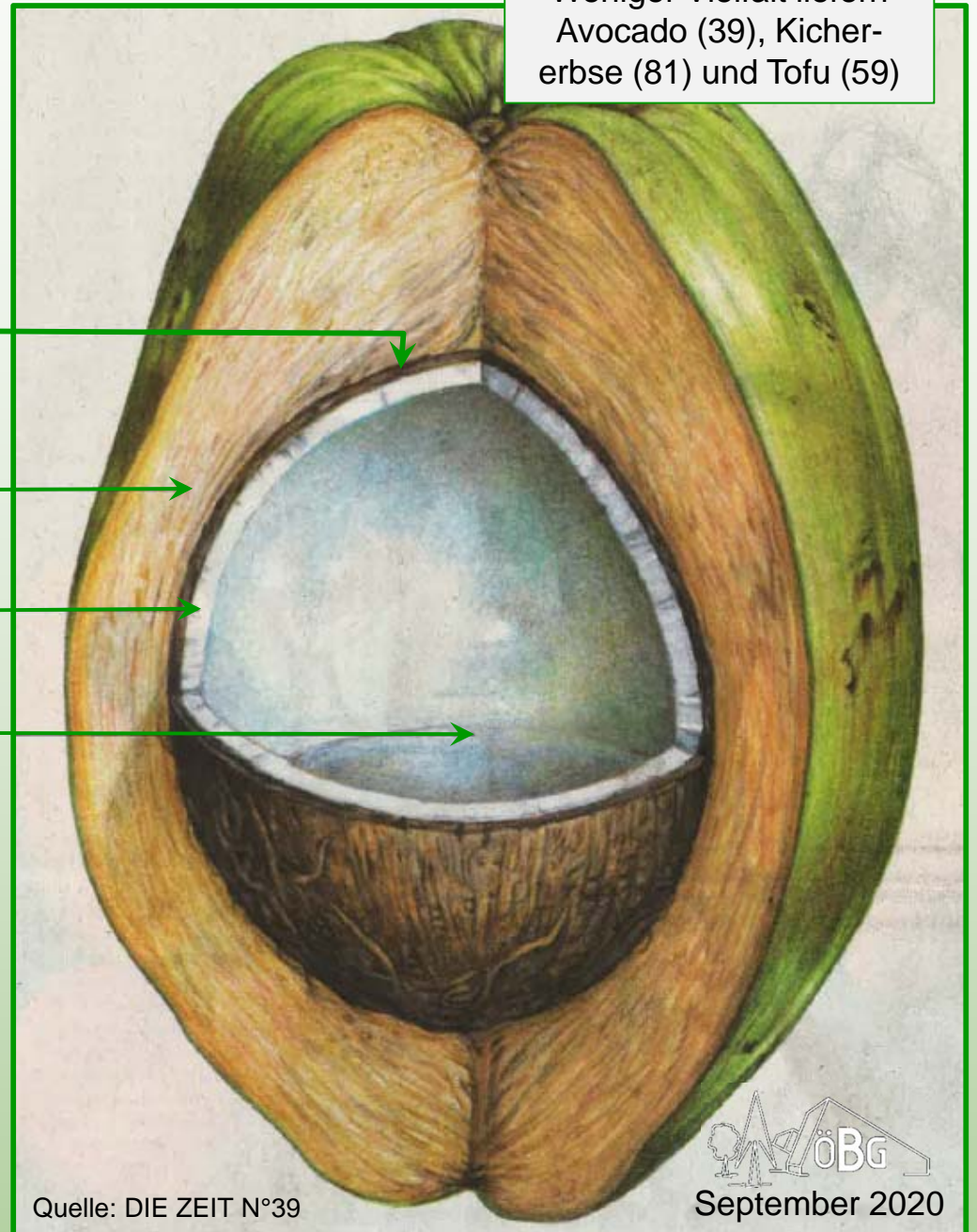
Fasern (Mesokarp): zur Herstellung von Matten, Seilen, Dämmstoffen

Fruchtfleisch (Kopra): für Kokosöl, Seife, Viehfutter

Kokoswasser: Trinkwasser-Ersatz oder zu Kokoswein vergoren

Kokosmilch ist mit Wasser püriertes und gesiebtes Fruchtfleisch (Kopra), das z.B. für Cocktails und Suppen verwendet wird.

390 Kokosprodukte wurden 2020 auf der Biofach präsentiert. Weniger Vielfalt liefern Avocado (39), Kichererbse (81) und Tofu (59)



Quelle: DIE ZEIT N°39

ÖBG
September 2020

Die tropische Palme **Cocos nucifera** wird seit etwa 3000 Jahren angebaut und stammt aus Polynesien.

Die **Blätter** werden bis zu 7 m lang und 15 kg schwer; Sie werden verwendet für Besen, zum Dach decken und Flechten.

Der **Zuckersaft** aus dem abgeschlagenen Blütenstand wird zu Palmzucker, Palmwein, Essig und Honig verarbeitet.

Der **Stamm** dient als Brennmaterial oder Bauholz für Möbel und Hütten.

Die **Palmherzen** sind die jungen, noch nicht entfaltenen Blätter an der Palmspitze. Das Mark dieses Vegetationskegels wird beim Fällen der Palmen geerntet und als Gemüse zubereitet.

Weltweit die meisten Kokosnüsse produziert **Indonesien** mit über 18 Mio Tonnen.

Erntehelfer.

Kokosnüsse werden mittels Hebebühnen oder langen Stangen geerntet.

Auch speziell dafür trainierte Affen kommen zum Einsatz, was von Tierschützern seit Jahren kritisiert wird.

