

10.03.2019 - 19:42 Uhr

Sacha Inchi, das Öl gegen Koka-Anbau



Sacha Inchi, das Öl gegen Koka-Anbau

Sacha Inchi, die in Südamerika heimische Berg-Nuss, wurde schon von den indigenen Urvölkern als wertvolles Nahrungs- und Heilmittel geschätzt. Jetzt soll der Anbau aktiv gefördert werden, um Kleinbauern in Kolumbien aus der Abhängigkeit des illegalen Koka-Anbaus zu befreien.

Für zehntausende Kleinbauern in Kolumbien ist Koka die einzige wirtschaftliche Grundlage. Die Kokablätter können alle zwei Monate gepflückt und zu einem guten Preis verkauft werden. Alternativen wie Kaffee- oder Kakaoanbau, die den Kleinbauern ein legales und existenzsicherndes Einkommen ermöglichen, wie es der 2016 mit der Farc abgeschlossene Friedensvertrag vorsieht, setzen sich nur schleppend durch. Gleichzeitig steigt mit dem Rückgang der Koka-Anbauflächen der Preis, was das lukrative Geschäft der Drogen-Mafia weiter anheizt.

Sacha Colombia, ein kooperatives Wirtschafts-Netzwerk, will den sozial und ökologisch verantwortungsvollen Anbau von Sacha Inchi, einer Pflanze mit hohen Wertschöpfungspotential, fördern und damit den Kleinbauern im Süden Kolumbiens ein sicheres Einkommen anstelle des illegalen Koka-Anbaus schaffen. So soll nachhaltig zur Friedenssicherung und zum wirtschaftlichen Aufbau der Region beigetragen werden. In diesem neuartigen Geschäftsmodell sind die Bauern als Mitglieder nicht nur Rohstoffverkäufer, sondern partizipieren als Mitinhaber von Sacha Colombia auch am Mehrwert aus der Weiterverarbeitung und Kommerzialisierung ihrer Produkte. Erstmals vermarktet die Original Food GmbH mit Sitz Kriens das Sacha Inchi Speiseöl von Sacha Colombia in der Schweiz, initialisiert durch Andreas Koller von Artesis und Maria Müller Steiner, Inhaberin von Original Food.

Die bis zu 2 Meter hohe Rankpflanze "Plukenetia volubilis", aus der Familie der Wolfsmilchgewächse, liebt warme Temperaturen und gedeiht auf feuchten Böden bis zu 1700m über Meer. Sie bringt sternförmige Früchte von rund 5cm Durchmesser hervor, in dessen Samenkammern die wertvollen Nusskerne stecken. Daraus wird das Sacha Inchi Speiseöl gewonnen. Das kalt gepresste, zartgrüne Öl riecht nach frischen Blättern und hat einen nussigen, leicht fruchtigen Geschmack. Sacha Inchi Speiseöl ist dezent und deshalb vielseitig verwendbar z.B. in Salat-Dressings, Dips, auf Gemüse, Kartoffeln, Teigwaren, Fisch, etc. Und es ist gesünder als alle anderen Öle aus Oliven, Sonnenblumenkernen, Soja, Raps, etc. Denn Sacha Inchi Speiseöl ist mit einem Anteil von 93% so reich an ungesättigten Fettsäuren wie kein anderes Öl. Mit 48% Omega 3- und 35% Omega 6-Fettsäuren weist es zudem eine optimale Zusammensetzung dieser beiden wichtigen Fettsäuren auf. Dies macht das Öl zu einem schmackhaften und gleichzeitig gesunden Genuss für die kreative Küche.

Bezugsquelle: Sacha Inchi Speiseöl 250ml Flasche für Fr. 24.90 gibt es bei www.originalfood.ch

Weiterführende Links:

<http://www.sachacolombia.com/>

<https://www.srf.ch/news/international/kolumbien-nach-der-farc-der-schleppende-kampf-gegen-den-lukrativen-koka-anbau>
www.originalfood.ch

Kontakt: Original Food GmbH - Maria Müller Steiner - Mail: maria.mueller@originalfood.ch

[Gerne senden wir Ihnen auf Anfrage auch ein Muster zur Degustation.](#)

Original Food GmbH
Maria Müller Steiner - Geschäftsführerin
Sonnenbühlweg 1
CH-6010 Kriens

Domizil der Gesellschaft: 6052 Hergiswil/NW

Medieninhalte





Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/de/pm/100067196/100825726> abgerufen werden.