Ein bisschen Baobab ist immer dabei

Von Anja Ashauer

rédéric Letellier, Geschäftsführer des Münchner Unternehmens Frutelia & Letellier GmbH, hat ehrgeizige Ziele. "Ich möchte die Welt informieren, dass die Baobab-Frucht etwas verändern kann, und ich wünsche mir, dass eine Prise Baobab im Essen für jeden selbstverständlich wird. Schon eine kleine Menge Baobab in einem Lebensmittel ist gut – sowohl für die Gesundheit als auch für die Menschen, auf deren Land der Baum wächst."

Mit dieser Vision vor Augen machte sich der gelernte Lebensmitteltechnologe, der als Rohstoff-Einkäufer für die Lebensmittelindustrie tätig war, vor sieben Jahren daran, Produkte zu entwickeln, die Baobab enthalten. Das Fleisch der Baobab-Frucht liegt bereits in getrockneter Form unter der harten Schale verborgen und muss praktisch nur noch von Fruchtfasern befreit und zu Pulver vermahlen werden.

Seine ersten Baobab-Produkte waren Getreideriegel. Ein Name war schnell gefunden: wow!bab sollten sie heißen. Der Grund: Zum einen sind sie aufgrund ihrer wertvollen Zutaten einfach umwerfend, und zum anderen ist der begeisternde Ausruf wow! in zahlreichen Sprachen bekannt – was für den Unternehmer, der fünf Sprachen beherrscht, aufgrund der vielen Vertriebsschienen in 17 Ländern essenziell war.

Hauptzutaten der Riegel sind die Proteinquellen Quinoa und Amaranth, ergänzt mit Früchten oder reinen Infusionen und angereichert mit Baobab-Pulver. Bei der Sorte Rote Früchte gehen die Früchte mit dunkler Schokolade eine Liaison ein; der Riegel Chia enthält Chia-Samen anstelle von Quinoa. Gesüßt werden die Riegel hauptsächlich mit Reissirup. Verzichtet wird auf Palmfett, stattdessen verwendet Letellier umweltfreundlich gewonnenes, kaltgepresstes Sonnenblumenöl. Gefertigt werden die Riegel in Handarbeit in einer Manufaktur in Norditalien.

Reformhäuser und Drogeriemärkte, allen voran Budnikowsky, führen die Riegel bereits seit zwei Jahren im Sortiment. Sie erkannten schnell das Potenzial der gesunden Snacks. Im klassischen LEH erwacht erst allmählich das Bewusstsein, dass gesunde Snacks weit mehr als ein Nischensegment sind, doch auch hier steigt das Interesse daran. Um seine Produktpalette auszuweiten und um zu zeigen, was noch alles möglich ist, hat Letellier danach Bio-Crunchies auf den Markt gebracht, Snacks mit gekeimtem Buchweizen und Saaten - und verfeinert mit Baobab-Fruchtfleisch. Ernährungsexperten wissen, dass sich beim Keimen der Nährstoffgehalt vervielfacht. Angeboten werden die leicht mit Kokosblütenzucker gesüßten Crunchies in 40-g-Beuteln in den Sorten Cranberries, Feige + Zitrone sowie Banane + Kakao. Seit Kurzem sind zudem zuckerfreie Müslis mit gekeimten Cerealien und Baobab unter dem Dach von wow!bab auf dem Markt.

Die Natur Afrikas erhalten und den Menschen etwas geben

"Mit unseren Produkten versuchen wir, die Natur in den Ursprungsregionen zu erhalten. Wir nehmen den Menschen in Afrika nichts weg, wir geben ihnen etwas", sagt Letellier. Er erinnert sich: "Es war 2010, als mir der Baobab-Baum mit seinen an Rugby-Bälle erinnernden Früchten ins Auge fiel. Er hat mich sofort fasziniert." Das war in der Steppe Senegals. "Die Menschen in den Dörfern führen ein einfaches Leben – und durch den Baobab können sie ein geringes Einkommen erzielen. Lange Zeit betrachtete man die uralten, imposanten Bäume als wertlos, begann die Wälder zu roden, bis ein italienischer Unternehmer direkt vor Ort eine Fabrik baute, das poröse, trockene Fruchtfleisch zu Pulver zermahlte und vermarktete", erzählt er.

Von dort bezieht auch Letellier den wertvollen Rohstoff: "Das Fruchtfleisch ist erst seit 2009 als Lebensmittel in Europa zugelassen. Anfangs war es vor allem als Nahrungsergänzungsmittel erhältlich. Das wollte ich ändern. Für mich ist Baobab eine gesunde Zutat. Da der Baum den Früchten das Wasser entzieht, enthalten sie ihre Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente bereits in konzentrierter Form. Baobab ist ein echtes Superfood", betont er.

www.frutelia.com



Frédéric Letellier ziehen die Baobab-Früchte in ihren Bann – nicht nur beim Jonglieren. Sie sind so leicht, dass man sich wundert, was in ihnen steckt.