

Mascobado statt Zucker!

„Wollt ihr mal probieren?“ Die Kinder, die mit mir Waffeln backen wollen, schauen sich skeptisch den braunen Zucker an, den ich als Zutat mitgebracht habe. Dann kosten sie ihn aber doch zaghaft und merken, wie gut Natur belassener Zucker schmeckt. Es ist der Bio Mascobado Vollrohrzucker, eines meiner Lieblingsprodukte aus unserem Weltladen.



Wie viel Geschmack uns in industriell verarbeiteten Lebensmitteln wie dem raffinierten Weißzucker verloren geht, merkt man dann, wenn man einmal Alternativen zu schmecken bekommt, in denen die ursprünglichen Bestandteile noch enthalten sind. Im Mascobado sind es die natürlichen Aromastoffe der Zuckerrohrpflanze. Sie entfalten ihren Geschmack in Tee, Kaffee, Kakao und anderen Getränken ebenso wie in Süßspeisen und Kuchen, einfach überall, wo man beim Backen und Kochen sonst Weißzucker verwendet.



Mascobado wird von Zuckerrohrbauern auf den Philippinen gewonnen. Die von kirchlichen Organisationen getragene Handelsgesellschaft GEPA, bezieht den Vollrohrzucker direkt von der Alter Trade Corporation (ATC), einer von Basisgruppen betriebenen Vermarktungsorganisation.

In den 80er Jahren kam es auf der Insel Negros, dem Hauptanbauggebiet für Zuckerrohr auf den Philippinen, durch extreme Preisschwankungen auf dem Weltmarktpreis zum Zusammenbruch der Zuckerindustrie. Arbeitslos gewordene Landarbeiter begannen auf brach liegenden Flächen mit dem Anbau von Nahrungsmitteln. Um ihnen durch den Export des gewonnenen Zuckers eine dauerhafte Existenz zu ermöglichen, wurde die ATC gegründet. Das Ziel ist es, für die Produzenten durch gerechte Handelsbeziehungen bessere Arbeits- und Lebensbedingungen zu erreichen und den die Umwelt schonenden biologischen Anbau des Zuckerrohrs in Mischkulturen zu fördern.



Für die Herstellung des Bio-Mascobado wird das Zuckerrohr ausgepresst, der Zuckersaft gefiltert und erhitzt. Er erkaltet dann unter ständigem Rühren und erhält dadurch seinen leicht karamellartigen Geschmack. Der Zucker wird dann direkt in Haushaltspackungen verpackt. Ein Teil kommt zur Weiterverarbeitung in Säcke und daraus entstehen u.a. sehr leckere Schokoladesorten, die es auch in unserem Weltladen gibt. Einfach mal probieren!