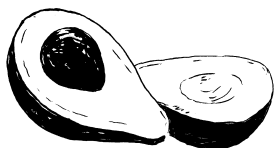


Avocado

KATHRIN KONRAD



MIT ILLUSTRATIONEN VON
LINDA WOLFSGRUBER

mandelbaums *kleine gourmandisen*

N° 011

www.mandelbaum.at

ISBN 978-3-85476-531-8

© mandelbaum, Wien 2017

alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2017

Lektorat: Inge Fasan

Satz und Umschlaggestaltung: Michael Baiculescu

Illustrationen: Linda Wolfgruber

Druck: Donau Forum Druck, Wien

DER BEGINN EINER WUNDERBAREN ...

... nein, Freundschaft wurde es keine, vielmehr eine große Liebe. Und sie begann mit einem Missverständnis. Im Herbst des Jahres 1989 beschloss ich – endlich befreit von den schulischen Fesseln –, die Welt zu erobern und damit in Madrid zu beginnen. Ohne Spanischkenntnisse bewarb ich mich als Au-pair-Mädchen bei einer Madrider Familie. In den ersten Tagen der freundlichen Annäherung fragte mich Gastmutter Teresa, was ich denn gerne äße. Tags zuvor hatte ich zum ersten Mal in meinem Leben eine Avocado gekostet und antwortete ihr daher voller Stolz über mein kulinarisches Weltwissen: *¡Me encantan los avocados!* – Auf Deutsch heißt das in etwa: Ich liebe Anwälte!

Sie quittierte meine Aussage mit einem äußerst erstaunten Blick und einer hochgezogenen Augenbraue, fragte aber nicht näher nach. Das Missverständnis (es sollte nicht das letzte gewesen sein) klärte sich für mich erst einige Zeit später in einem Supermarkt auf: Der in Spanien gebräuchliche Ausdruck für Avocados lautet *aguacate*.

Den frisch geknüpften kulinarischen Banden zwischen mir und der grünen Frucht tat diese kleine Episode keinen Abbruch. Teresa begeisterte mich mit einem denkbar einfachen Rezept: Sie schnitt die Avocados in Hälften und füllte in die kleine Mulde Olivenöl, Zitrone, Salz und Pfeffer. Voilà, ein puristischer, köstlicher Starter. Der Kontakt zur Gastfamilie verlief sich leider mit den Jahren – die Liebe zur Avocado erwies sich als tragfähig.



HERKUNFT UND NAME

Ursprünglich stammt die Avocado aus Mexiko und Zentralamerika. Das deutsche Wort leitet sich vom spanischen *aguacate* ab, das eine direkte Entlehnung aus dem Nahuatl, der Sprache (unter anderem) der Azteken, ist, nämlich von *ahuacatl*, welches wiederum auf die ursprüngliche Bezeichnung der Azteken *pa:wa* zurückgeht, beide bedeuteten Avocado – aber nicht nur, denn das Nahuatl-Wort wurde auch für »Hoden« verwendet, wahrscheinlich wegen der ähnlichen Form. Die Frucht hatte laut mexikanischen Quellen eine erotische Bedeutung für das kriegerische Volk der Azteken, weshalb es den Frauen verboten war, sie zu ernten. So war es angeblich auch der Schöpfergott Quetzalcoatl, der seinem Volk das Rezept der Guacamole offenbarte, damit diese es in Mesoamerika verbreiten sollten. Das Wort *guacamole* stammt ebenfalls aus dem Nahuatl, von dem Wort *ahuacamolli*, und bedeutet übersetzt Avocadosuppe oder Avocadosauce.

Bis heute gilt die Avocado in Mexiko als Grundnahrungsmittel (wie Mais und rote Bohnen), das bei kaum einer Mahlzeit fehlt. So lässt sich auch der jährliche Avocadoverbrauch der Mexikaner von 7 Kilogramm pro Person erklären. Im Vergleich dazu sind die Europäer mit durchschnittlich 650 Gramm pro Kopf schwache Esser, der Konsum der US-Amerikaner liegt bei 3,2 Kilogramm pro Jahr. Es verwundert daher kaum, dass Mexiko der mit Abstand größte Produzent weltweit ist (fast 1,5 Millionen Tonnen im Jahr 2013).

Nicht nur im Deutschen liest man alternativ zum Wort Avocado auch immer wieder die Bezeichnungen Butterfrucht, Butterbirne oder Alligatorbirne. Auch im englischen Sprachraum wird sie neben *avocado* auch als *alligator pear* oder, wie in der Karibik üblich, nur als *pear* bezeichnet. In Indien kennt man sie als *butter fruit*, im Vietnamesischen läuft sie unter *bo*, was Butter heißt. In

Taiwan ist sie unter *cheese pear* bekannt. Betrachtet man die Form der Frucht, die Konsistenz des Fruchtfleisches sowie die Beschaffenheit der Schale, bedarf es keiner weiteren Kommentare.

Eine veraltete Bezeichnung für die Avocado ist Abacata oder Abacate, nach dem portugiesischen *abacate*, das auch in Brasilien gebräuchlich ist.

Im Spanischen heißt die Avocado, wie bereits erwähnt, *aguacate*, im südlichen Teil Südamerikas (Argentinien, Chile, Bolivien und Peru) ist hingegen das Wort *palta* üblich. Es stammt, wie Rodolfo Lenz in seinem *Diccionario etimológico* (1910) beleuchtet, von dem Aimara-Wort *phalta*, von dem sich wiederum das Quechua-Wort *palltai* ableitete: »Baum, der in den Küstentälern wächst.«

GESCHICHTE

Auch wenn das Wort Avocado aus der Sprache der Azteken stammt, so ist die Frucht selbst viele tausend Jahre älter als die aztekische Hochkultur, die bekanntlich vom 14. bis zum frühen 16. Jahrhundert existierte.

Die Avocado gehört neben Amarant, Chili, Baumwolle und Gartenkürbis zu den ersten domestizierten Pflanzen, die im Tal rund um Tehuacán, einer Stadt im heutigen mexikanischen Bundesstaat Puebla, angebaut wurden. Umfangreiche Ausgrabungen belegen, dass die Bewohner des trockenen Tehuacán-Tals in der sogenannten El-Riego-Phase Halbnomaden waren, deren Leben sich zwischen kleinen Jagdlagern und etwas größeren temporären Dörfern abspielte, in denen sie Pflanzen sammelten und anbauten.

Die genaue Datierung dieses historischen Abschnitts schwankt, aber sie wird in einem Zeitraum zwischen

1 Aimara und Quechua gehören zu den drei am häufigsten gesprochenen indigenen Sprachen in Südamerika.



8650–5700 (nach neueren Forschungen) oder 6800–5000 v. Chr. angesiedelt. Wir können also davon ausgehen, dass die Avocado seit 8000–10.000 Jahren gegessen und vermutlich auch gezüchtet wird.

Bei diesen Grabungen konnte erstmals eine kontinuierliche Zeitabfolge von der frühesten Besiedlung über die Pflanzendomestikation, die Keramikproduktion bis zur spanischen Eroberung im 16. Jahrhundert erbracht werden. Der erste domestizierte Mais sowie Bohnen tauchten demnach in der Coxcatlán-Phase (5000–3400 v. Chr.) auf. In der Abejas-Phase wurden Schalen und Krüge aus Stein gefertigt. Die erste feste Siedlung ist für 3000 v. Chr. und die erste Keramik ist für die Purrón-Phase (2300–1500 v. Chr.) nachgewiesen.

Von Mexiko aus verbreitete sich die Avocado schließlich weiter nach Peru, wo Archäologen einen Wasserkrug in Form einer Avocado fanden, der aus dem Jahr 900 v. Chr. stammt.

Auch von den Maya weiß man, dass sie Avocados anbauten. Die Kultur der Maya hatte ihre Hochphase von 300–900 n. Chr., sie bewohnten die Yucatán-Halbinsel und Guatemala. Ihre wichtigsten Nahrungspflanzen waren Mais, Bohnen und Kürbisse, die sie zu Beginn nur für die Versorgung der eigenen Familien anbauten. Später kamen Baumwolle und Kakaobäume hinzu, die sich für den Handel eigneten. In ihren Dörfern pflegten die Maya Gärten, wo sie tropische Früchte wie Papayas, Sapotillen und Avoacdos ernteten, ebenso Süßkartoffeln und Chilis.