

## Woher stammt eigentlich Quinoa?

Mo, 23.04.2018 - 11:18

### Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

In der Andenregion Südamerikas wird Quinoa bereits seit 6000 Jahren angebaut. In den letzten Jahren ist das so genannte Inkagold auch in Europa immer beliebter geworden und wird sogar als Superfood angepriesen. Quinoa ist glutenfrei und reich an Proteinen sowie Mineralstoffen, darunter Eisen – dies macht sie sowohl für Menschen, die sich vegetarisch oder vegan ernähren, als auch für Menschen mit einer Glutenunverträglichkeit interessant.

Hauptsächlich wird Quinoa in den Andenländern Peru, Bolivien und Ecuador angebaut. Die Quinoakörner sehen zwar aus wie Getreidekörner und können auf ähnliche Art verwendet werden, gehören jedoch botanisch nicht zu den Getreiden, sondern zu den so genannten Pseudogetreiden. Durch die steigende Nachfrage in den wohlhabenden Ländern haben sich die Preise für Quinoa auch in den Erzeugerländern erhöht. Doch obwohl der Quinoa-Boom gute Gewinne abwirft, sehen die Produzenten in der Landwirtschaft kaum etwas davon. Das hat zur Folge, dass das traditionelle Grundnahrungsmittel für viele Bauern in Peru und Bolivien jetzt nicht mehr leistbar ist.

Wer den Bauern vor Ort zu einer gerechteren Bezahlung verhelfen möchte, sollte Quinoa aus dem Fairen Handel kaufen. Diese ist in Südtirol unter anderem in den Weltläden erhältlich. Der Faire Handel garantiert den Bauern angemessenere Preise sowie die Einhaltung von Umwelt- und Sozialstandards.