

Maca – die Geschichte

La Maca ist eine Kulturpflanze der Inkas - sie wird bereits seit 700 v. Chr. von den Einwohnern Perus als wertvolles Nahrungsmittel genutzt und dessen Eigenschaften als vitalisierendes Naturgut hoch geschätzt, da die Wurzelfasern dieser Pflanze reich an Proteinen und Enzymen gesättigt sind. Maca ist eine eher unscheinbare Pflanze, welche ausschließlich in den peruanischen Anden bei etwa 4,100 - 4,800 Meter über dem Meeresspiegel kultiviert wird. Die unwirtliche Region in diesen Höhen, der intensiven Sonnenbestrahlung, den starken Winden, sowie den niedrigen Temperaturen ausgesetzt, verlangen dieser Pflanze Eigenschaften ab, die eine sehr hohe biologische Wertigkeit mit sich bringen.

Bereits zur Zeit des Inkareichs und wohl auch davor wurde Maca in den peruanischen Hochanden kultiviert. Von der Bevölkerung wurde Maca als kraftspendendes Nahrungsmittel geschätzt. Maca stand frisch oder getrocknet in großen Mengen und in vielfältiger Verwendung auf dem Speiseplan und wurde zu Getränken, Suppen oder Mehlspeisen verarbeitet.

Bereits im 16. Jahrhundert transportierten die spanischen Eroberer die Wurzel, die sie "Zaubermittel für die Liebe" nannten, mit Schiffen nach Europa. Maca galt für die damaligen Kolonialherren als so wertvoll, dass sie diese als reguläres Zahlungsmittel anerkannten.

Heute ist der Bedarf an Produkten aus peruanischem Maca in den USA und Europa so hoch, dass wieder über tausend Hektar für den Verkauf angebaut werden. Außerhalb der heimatischen Märkte wird Maca meist in Form von Extrakten, Pulver, Tabletten und Kapseln als ein alternatives Lebensmittel zur Leistungsförderung im Sport, usw. angeboten. Eine willkommene Einkommensquelle für die Menschen aus einem der ärmsten Länder Südamerikas.

www.merciful-trading.at