

OPKOMST VAN HET GROENE GOUD

De populariteit van avocado's groeit. De vrucht is lekker, veelzijdig en gezond, maar de toenemende consumptie wereldwijd gaat gepaard met milieu- en andere problemen.



Foto: ANP APAlmagesShutterstock_10735208an

avocado's worden geplukt

NAAR PLAATS 3

Avocado's worden steeds meer gegeten. In Nederland zien we bijvoorbeeld een behoorlijke stijging van de avocadoconsumptie: werden er in 2008 per jaar nog gemiddeld drie avocado's verorberd, nu is dat aantal verviervoudigd. De groeiende populariteit van de vrucht is ook af te leiden uit de importcijfers. Bananen en druiven staan nog op plaats 1 en 2 wat betreft geïmporteerde hoeveelheden, maar de avocado is inmiddels gestegen naar de derde plaats. Zou je kijken naar de geldbedragen die ermee gemoeid zijn, dan komt de avocado zelfs op plaats 1. De waarde van de geïmporteerde avocado's bedraagt maar liefst 1,1 miljard euro. Maar de hoge importcijfers zeggen eigenlijk niet zoveel over de avocadopopulariteit in Nederland. Veel meer wordt de stijging bepaald door de populariteit in andere landen. Ruim 90 procent van alle avocado's die naar Nederland komen, wordt namelijk weer doorgevoerd naar andere Europese landen. Daarmee is Nederland een soort centrale doorvoerplaats van avocado's in Europa geworden en de tweede importeur van avocado's in de wereld. De VS zijn veruit de grootste importeur, van voornamelijk avocado's uit buurland Mexico.

Wat maakt de avocado zo populair? Ten eerste de smaak natuurlijk, de romige en nootachtige smaak van een mootje avocado heeft vele mensen al veroverd. Hoe rijper de avocado, des te meer olie de vrucht bevat en des te romiger hij smaakt. Ten tweede de veelzijdigheid. Je kunt de avocado als fruit eten, door een salade husselen, zelfs in de warme maaltijd verwerken. En wat we zeker niet moeten vergeten is het benutten van het 'groene goud' om guacamole te maken, de overheerlijke dip bij wraps of tortillachips. Ten derde zijn avocado's gezond. De vrucht staat in de Schijf van Vijf bij de groenten en wordt – indien met mate geconsumeerd – als gezond bestempeld. Dat gezonde imago is te danken aan het foliumzuur, onverzadigd vet, eiwit, vitamine B en kalium dat de avocado allemaal in zich heeft. Hij is daardoor populair bij bijvoorbeeld consumenten die gezond willen eten en daarbij een vervanger zoeken voor vlees.

HERKOMST VAN DE VRUCHT

De avocado is afkomstig uit Midden-Amerika. Traditioneel wordt de vrucht veel verbouwd in Mexico en Guatemala. Archeologen vonden het oudste bewijs voor avocadoconsumptie in de staat Puebla in het centrum van Mexico. Die resten dateren van bijna 10.000 jaar geleden. Mexico was lang grootleverancier, maar er zijn tegenwoordig ook veel andere spelers op de markt. De vruchten worden nu verbouwd in tal van andere landen zoals Kenia, Israël, Italië, Spanje, Peru en Chili. Toen Midden- en Zuid-Amerika gekoloniseerd werden door andere de Spanjaarden, kwamen die in aanraking met de flora en fauna in die regio en dus ook met de avocado. De Azteken, die Mexico al bewoonden voor het ingenomen werd door Spanje, noemden de avocadoboom ahoacaquahuitl en zijn vrucht ahuatl. Het laatste woord werd door de Spanjaarden verbasterd tot aguacate en zo evolueerde het verder tot avigato en avocado. In Nederland kennen we het drankje advocaat en hoewel dat geen avocado bevat, is de naam wel terug te voeren op die vrucht. Nederlandse zeelieden die destijds in de Caribische gebieden zaten, ontdekten daar een populaire lokale drank die gefabriceerd werd uit avocadopuree, rum en suiker. Eenmaal teruggekeerd in Nederland, misten ze dit drankje zo zeer dat ze naar een Nederlandse variant gingen zoeken. Avocado's waren hier immers nauwelijks te vinden. Maar wat Nederland wel kende waren eieren, brandewijn en suiker. Zo is dus de Nederlandse advocaat ontstaan, met eieren die de plaats van de avocado hebben ingenomen, maar nog altijd met de oorspronkelijke naam.

DE ONBEDOELDE GEVOLGEN

Maar die grote populariteit van de avocado kent ook een keerzijde. Sanderine Nonhebel, universitair hoofddocent aan de Rijksuniversiteit Groningen wijst op de mogelijke belasting voor het milieu. Wanneer bepaalde etenswaren snel populair worden, wordt ook wel gesproken van een voedselhype. 'Voedselhypes zijn in principe niet duurzaam. Ze veroorzaken onrust op de handelsmarkten en de landbouw kan dat niet bijhouden. Daardoor moeten er meer producten worden gehaald in andere delen van de wereld en dat levert dus meer milieubelasting op', aldus Nonhebel.

Waterverbruik kan een problematische eigenschap van de avocadoboom zijn, hoewel dat verschilt per locatie. Het telen van een avocado kost circa 70 liter water. In droge regionen van Chili kan dat echter oplopen tot maar liefst 320 liter. In nattere landen echter, zoals Peru en Kenia, is de avocado een stuk minder dorstig. Dit komt omdat de boom veel water uit de bovenste 30 centimeter van de bodem haalt. Op plekken met veel regenval is irrigatie met grondwater dus niet per se nodig, in tegenstelling tot droge regio's. Toch scoort de avocado niet best als je hem vergelijkt met andere vruchten. Telen van een sinaasappel vergt bijvoorbeeld gemiddeld 22 liter per stuk en bij een tomaat is dat slechts 5 liter (bron: bussinessinsider.nl). Voor de volledigheid moeten we er dan eigenlijk bij vermelden dat ook andere producten soms heel veel water verbruiken. De hoeveelheid die bij 1 kilo rijst wordt genoemd is bijvoorbeeld 3400 liter.

De grote avocadoconsumptie leidt tot meer onbedoelde gevolgen. De toegenomen vraag leidt ertoe dat er veel geld verdiend kan worden met productie en handel in de avocadobranche. Dat brengt helaas criminaliteit met zich mee en er is sprake van moorden, afpersingen en slechte behandeling van werknemers op plantages. Daarnaast is de voortschrijdende ontbossing een probleem, want voor de groeiende avocadoteelt moet steeds meer bosgrond wijken.

Minder avocado's eten, en meer fruit van eigen bodem, kan een middel zijn om de genoemde problemen te reduceren. Het herkomstland van de avocado kan ook een rol spelen. Avocado's uit Spanje, Kenia, Peru en Chili schijnen qua duurzaamheid beter te scoren dan die uit andere landen.

BRONNEN: 24KITCHEN.NL, BUSINESSINSIDER.NL, CBS.NL, GREELAN.COM, NOS.NL, SIERE.NL, WIKIPEDIA