



LUCUMA: SÜDAMERIKANISCHE SUPERFRUCHT MIT BUSINESSPOTENZIAL

Posted on 26. April 2022

Lucuma ist eine Frucht, die in den Andentälern von Peru, Ecuador, Bolivien und Chile heimisch ist. Sie gilt als "das Gold der Inkas" und wird heute in den peruanischen Haushalten häufig für die Zubereitung von Desserts und hausgemachtem Eis verwendet. Lucuma ist in Peru unter anderem in der Bäckerei-, Süßwaren- und Molkereiindustrie erhältlich.

Eine wahre Vitaminbombe

Lucuma ist ein wahrer Alleskönner und unglaublich gesundheitsfördernd. Nebst einem hohen Gehalt an Ballaststoffen, Niacin und Eisen enthält es auch Antioxidantien wie Beta-Carotin, eine Vorstufe von Vitamin A, das die Regeneration und das Wachstum neuer Zellen anregt. Auch gegen frühzeitige Hautalterung wirkt die Frucht, da ihr hoher Vitamin C-Anteil die Bildung von Kollagen anregt, was wiederum die Elastizität der Haut fördert. Außerdem sorgen das für den Muskelaufbau wichtige Vitamin B3 und der hohe Kaliumgehalt für ein stabiles Herz-Kreislauf-System. Und selbst bei Verdauungsproblemen kann Lucuma Abhilfe schaffen. Es repariert die Darmwände, trocknet gleichzeitig aber auch die Darmsekrete aus, weshalb es nicht für Menschen empfohlen wird, die unter Verstopfung leiden. Der niedrige glykämische Index ist zudem das ideale Süßungsmittel für Menschen, die an Diabetes leiden.

Verwendung von Lucuma in Peru

In Peru wird Lucuma in Form von Mehl oder Fruchtfleisch vor allem für die Herstellung von Speiseeis, Süßigkeiten und Joghurt verwendet. Seine größten Abnehmer sind entsprechend



Bäckereien, Konditoreien, die Saft- und Molkereiindustrie, wobei die Bäckereien die größten Verbraucher auf nationaler Ebene sind. Die Frucht wird aber auch ins Ausland exportiert, wobei 2021 die USA, Chile und das Vereinigte Königreich zu den größten Importeuren zählten. In Europa gehören nebst Deutschland das Vereinigte Königreich und die Niederlande zu den wichtigsten Handelspartnern.

Geschäftsideen für die Vermarktung von Lucuma in Deutschland

Auch der deutsche Großhandel importiert Lucuma, hauptsächlich als Mehl und gefrorenes Fruchtfleisch, und erhältlich ist es auf Websites von Einzelhändlern als Lucumapulver (Mehl). Als Frischobst ist die Frucht hingegen schwer zu finden.

Wer Lucuma in Deutschland vertreiben will, sollte wissen, dass der Import/Export hauptsächlich in den Händen großer peruanischer und deutscher Unternehmen liegt. Das rührt daher, dass die Verarbeitung der Frucht zu Mehl sehr kostspielig ist: Die Investition für eine Zellstoffverarbeitungsanlage beträgt mehr als 500.00 US\$. Daher empfehlen wir, Lucuma als Einzelhändler zu vermarkten, d. h. das Produkt von den Großhändlern zu kaufen und es dann unter einem eigenen Markennamen den Endkonsumenten über das Internet anzubieten. Es handelt sich um eine weniger riskante Investition, da die Produkte in Deutschland bereits alle Hygienekontrollen durchlaufen haben und über die für die Vermarktung erforderlichen Zertifikate verfügen.

Wenn du bereits Erfahrung mit der Vermarktung peruanischer Produkte in Deutschland hast und über mehr Kapital verfügst, kannst du auch als Vermittler zwischen Groß- und Einzelhändlern aufzutreten. Mit anderen Worten: Du gründest ein Unternehmen, das Produkte wie Mehl und Lucumamark an Eisdielen und Konditoreien vertreibt.

Eine weitere Möglichkeit ist es, die Endprodukte anzubieten, gleich wie in Peru. Du kannst beispielsweise eine eigene Eisdielen oder ein Café eröffnen und Joghurt, Süßspeisen oder Eis aus Lucuma anbieten. Oder wenn du bereits ein solches Business betreibst, kannst du Lucuma für die Herstellung deiner Produkte verwenden. Natürlich hängt das alles von deinen Zielen und deinem Budget ab.

Egal, welche Geschäftsform dich interessiert. Denke immer daran, die Voraussetzungen für die Vermarktung von Produkten in Deutschland einzuhalten. Dazu gehören Genehmigungen, Lizenzen, Steuern etc.



Weitere Informationen über Lucuma findest du auf den folgenden Websites:

[Edeka](#)

[Lucuma-Marktanalyse 2021 \(MINAGRI\)](#)

[Verbraucherzentrale \(Deutschland\)](#)

[Lucuma in Deutschland 2019 \(PromPerú\)](#)

Geschrieben von: Mónica Valcárcel