

# Gehypt

## Avocado

September 2003 war ein schicksalhafter Monat für waschechte Avocado-Fans. In einem Garten in Kalifornien starb nach langer Krankheit jener Baum, von dem jede einzelne Hass-Avocado weltweit abstammt. Der Briefträger Rudolph Hass experimentierte hier einst mit verschiedenen Züchtungen. Eine davon war robuster als all die anderen, seine Früchte hatten eine dicke Schale, das Fleisch war butterzart. Er verkaufte Triebe an Züchter, die wiederum Triebe weiterverkauften. Unsere Supermarktauslagen sprechen für den Erfolg der Avocado-Sorte Hass, die meist aus Mexiko, dem weltweit größten Avocado-Produzenten, stammt. Bei uns wurde sie zum gesunden Fast Food, als Low Carb die Low-Fat-Bewegung ablöste und Firmen wie Nature's Pride in den Niederlanden begannen, sich mit dem Reifeprozess der Avocado zu beschäftigen und sie „Ready to eat“ auf den Markt zu bringen. So können wir ihr Fleisch direkt löffeln, in die ausgelöftele Schale kippen Hipster in Australien inzwischen ihren Milchkaffee und nennen das Avolatte.

**Rezepte mit Avocados auf den Seiten 37, 53 und 60**

Ökologisch korrekte Avocados bekommen Sie aus Andalusien über [www.frutas-biobena.com](http://www.frutas-biobena.com) bis April; Bestellungen online ab 5 Kilo