



HINTERGRUNDTEXT

Der Elefant – Markenzeichen von Amarula Cream

Die Früchte des Marula-Baums aus dem subäquatorialen Afrika bilden die Basis für die Herstellung des feinaromatischen Amarula Cream - Likörs. Die reifen Früchte locken jedes Jahr zahlreiche Elefanten an, die genüsslich das Obst verspeisen. Daher wird der Marula-Baum in Südafrika auch liebevoll „Elefantenbaum“ genannt. Um die Tiere in Südafrika zu schützen und ihre Art zu erhalten, setzt sich der Likörhersteller Amarula Cream für die Dickhäuter ein und unterstützt viele Projekte, die sich für den Erhalt freilebender Elefanten einsetzen.

In dem subtropischen Klima Südafrikas, das überwiegend sonniges und trockenes Wetter bietet, wächst jedes Jahr im südafrikanischen Herbst – von Mitte Januar bis Mitte März – die Marula-Frucht heran. Das Besondere an den geernteten Früchten ist, dass sie nicht aus kultivierten Plantagen stammen, sondern in der wilden Natur gedeihen. Der intensive Duft der gereiften Früchte lockt Wildtiere aus allen Himmelsrichtungen an. Besonders Elefanten lassen sich gerne verführen und sind die größten Marula-Fans. Mit allen Tricks versuchen sie an die Früchte zu gelangen. Dabei schütteln sie die Bäume, indem sie mit dem Kopf gegen den Stamm stoßen und machen sich dann genüsslich über das heruntergefallene Obst her.

Elefanten-Schwindel am Marula-Baum

Viele kennen sicher die Bilder der torkelnden Elefanten aus dem Filmklassiker „Die lustige Welt der Tiere“. Biologen bezweifeln allerdings, dass Elefanten durch den Genuss der gärenden Marula-Früchte betrunken werden können, da der Alkoholgehalt der Früchte bei nur etwa drei Prozent liegt. Die beobachteten Rauschzustände der Tiere beruhen nach den Erkenntnissen der Wissenschaftler viel eher auf den giftigen, in der Baumrinde lebenden Käferpuppen. Neben den Früchten verzehren die Tiere nämlich auch die Baumrinden und damit die Käferpuppen. Die einheimischen Volksstämme machen sich die toxische Wirkung dieser Käferpuppen zunutze und verwenden sie für die Herstellung giftiger Pfeilspitzen.

Elefantenforschung und Arterhaltung

Die Verbundenheit von Amarula zu den Elefanten zeigt sich nicht nur darin, dass der Spirituosenhersteller dieses Tier auf dem Flaschenetikett abbildet. Um die Elefanten zu schützen und die Population zu erhalten, unterstützt Amarula langfristig die Elefantenforschung. Daher wurde in 2002 das „Amarula Elephant Research Programme“ (AERP) unter der Leitung von Professor Rob Slotow von der KwaZulu-Natal University in Durban/Südafrika ins Leben gerufen. Dieses erforscht in erster Linie die Lebensweise, den Bewegungsradius und das Verhalten der afrikanischen Dickhäuter mit dem Ziel, den Lebensraum der Elefanten zu schützen und ihre Zukunft in freier Wildbahn zu sichern.

**Über Amarula:**

Basis von Amarula Cream sind die Früchte des wildwachsenden afrikanischen Marula-Baums. Aus dem Fruchtfleisch der goldgelben Früchte wird ein Destillat gewonnen, das zwei Jahre in Eichenfässern heranreift und so sein unverwechselbares Aroma erhält. Das gereifte Destillat ergibt zusammen mit frischer Sahne den feinen Amarula Cream-Likör mit einem Alkoholgehalt von 17 Prozent. Amarula Cream wird seit 1989 hergestellt und mittlerweile in über 100 Ländern vertrieben. Abfüller des Wildfruit-Cream-Liqueur ist die Amarula Distillers Corporation in Stellenbosch/South Africa. Deutscher Importeur von Amarula ist die Diversa Spezialitäten GmbH aus Rheinberg/Niederrhein.

Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Pressekontakt:

CrossPR GmbH

Judith Mader

Hildebrandtstr. 24a

40215 Düsseldorf

Tel: +49 0211. 938853.72

Fax: +49 0211. 938853.60

E-Mail: mader@crosspr.de

www.crosspr.de