

Universität Wien, Wintersemester 2018/2019  
Bachelor Lehramt Unterrichtsfach Geschichte, Sozialkunde, Politische Bildung

## **PROSEMINARARBEIT**

### **Avocado – der heißumkämpfte „Smaragd“ Mexikos**

Ökologische und soziale Folgen einer Agrarproduktion im Zwiespalt  
zwischen exhaustiver Landnutzung und blutigem Drogenkrieg

Verfasserin:

**Caroline Schnur, BA BA**

**Betreuer:** Univ. Doz. Dr. Gottfried Liedl

Matrikelnummer: 01247473

Studienkennzahl: A 198 411 429

Lehrveranstaltung: BA-Proseminar – Europäische Expansion/ Ökologie/  
Globalisierung

Eingereicht am: 16.05.2019

## Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung .....	2
1.1. Aufbau der Proseminararbeit .....	2
2. Die Herkunft der Avocado .....	3
3. Biologische und etymologische Kontextdaten.....	6
3.1. Botanische und nutritive Merkmale der Avocado .....	6
3.2. Ahuacatl, Avocado oder Alligatorbirne – ein etymologischer Überblick .....	8
4. Die Avocado in der Neuzeit – der Beginn einer weiten Reise.....	11
5. Der wirtschaftliche Höhenflug der Avocado .....	13
6. Ökologische Implikationen einer expansiv-exhaustiven Agrarproduktion .....	16
7. Der „birnenförmige Smaragd“ im Fadenkreuz mexikanischer Drogenkartelle.....	19
8. Conclusio .....	21
9. Bibliografie .....	23
9.1. Literaturverzeichnis und historische Quellen .....	23
9.2. Internetquellen und Zeitungsartikel.....	24
9.3. Abbildungsverzeichnis .....	26

## **1. Einleitung**

Eine feste Schale, die an die Haut eines Alligators erinnert; ein butterweiches, grüngelbliches Fruchtfleisch und in der Mitte ein tischtennisballgroßer Kern – so kennt man sie, die Avocado. Mittlerweile ist sie aus den Obst- und Gemüseabteilungen der Supermärkte und insbesondere der vegetarischen Küche kaum wegzudenken. Doch dies war nicht immer so. Innerhalb der letzten 10 Jahre hat sich die Importzahl von Avocados allein nach Österreich vervielfacht – ein Trend, der weiterhin keinen Abbruch zu nehmen scheint. Während ein Großteil der Avocados, die am österreichischen Markt erhältlich sind, zwar aus Chile stammt, hält Mexiko dennoch die unangefochtene Stellung als Weltmarktführer in der Produktion des grünen „Superfoods“.<sup>1</sup> Die explosionsartig steigende Nachfrage ging sichtlich nicht spürbar an Mexiko vorüber. Besonders im westlich der Hauptstadt gelegenen Bundesstaat Michoacán kommen die ökologischen Folgen der expansiv betriebenen Agrarproduktion zu tragen. Doch damit nicht genug. Auch die mächtigen Drogenkartelle, die in teils bürgerkriegsähnlichen Zuständen um die Vormachstellung in Michoacán kämpfen, haben den Wert des „birnenförmigen Smaragdes“ erkannt und verstricken sich von Jahr zu Jahr tiefer in dessen Produktion und Vermarktung.

### **1.1. Aufbau der Proseminararbeit**

In vorliegender Arbeit wird der Versuch gewagt, die Grenzen der einzelnen Fachwissenschaften auf beinahe dreiste Weise zu überschreiten und einen transdisziplinären Blick auf eine der derzeit „trendigsten“ Früchte zu werfen. Inhalte und Methoden aus der Geschichtswissenschaft, historischen Sprachwissenschaft, Biologie, Ernährungswissenschaft sowie den Sozialwissenschaften sollen in einem engen Zusammenspiel ein facettenreiches Bild dieser dickschaligen und doch butterweichen Frucht darbieten.

Geklärt werden soll allen voran die Frage: Wie ist die Avocado an ihre Berühmtheit gelangt und welche ökologischen und sozialen Folgen birgt ihre derzeit expansiv-exhaustiv betriebene Agrarproduktion? Der Fokus der Forschung wird dabei auf Mexiko, den aktuellen Weltmarktführer in der Avocadoproduktion, gelegt.

---

<sup>1</sup> Nora Laufer, Der Hype um die Avocado: Fünf Grafiken und ein Anruf. In: Der Standard, 19.11.2016, online unter <https://derstandard.at/2000047744818/Der-Hype-um-die-Avocado-Fuenf-Grafiken-und-ein-Anruf>, zuletzt geöffnet am 07.11.2018.

Einleitend soll ein tiefer Blick in die Geschichte gewagt werden, um den ersten Kontakt zwischen Mensch und Avocado und somit die Herkunft dieser Frucht zu skizzieren. In einem zweiten Schritt wird bereits das historische Feld verlassen, um zur Ermöglichung eines besseren Verständnisses auch naturwissenschaftliche Fakten zu Frucht und Baum der Avocado zu integrieren. Im Rahmen dieser Überblicks- bzw. Kontextdaten soll der nutritiven Zusammensetzung der Frucht auf den Grund gegangen und somit ermittelt werden, ob der plötzliche Hype auch tatsächlich biologisch nachvollziehbar ist.

Aus der Biologie geht es schließlich weiter in die historische Sprachwissenschaft bzw. konkret in die Etymologie. Anhand diversester Quellen – von neuzeitlichen Chroniken bis hin zu Spanisch-Deutschen Wörterbüchern aus dem 19. Jahrhundert – werden in einer umfassenden Auseinandersetzung die etymologischen Wurzeln des Begriffes „Avocado“ erläutert. Schließlich wurde nicht nur die Frucht als solche, sondern auch ihr Name, aus dem einstigen Vizekönigreich Neuspanien nach Europa und letztlich in weite Teile der Welt exportiert.

Weiter geht es nun zum eigentlichen Kern der Arbeit. Ein historischer Rückblick in die Neuzeit beleuchtet den ersten Kontakt europäischer Kolonisatoren mit der Avocado. In einem nächsten Schritt soll die plötzlich gestiegene Beliebtheit dieser Frucht, ihr Erfolg am Weltmarkt sowie der damit einhergehende Wandel in der Agrarproduktion – insbesondere ab der Unterzeichnung des nordamerikanischen Freihandelsabkommen im Jahre 1994 – behandelt werden. Ziel der Proseminararbeit ist es schließlich, die ökologischen Auswirkungen des rasant wachsenden Avocadoanbaus – mit Fokus auf Mexiko – zu analysieren und die zunehmende Verstrickung lokal vorherrschender Drogenkartelle mit dem Avocadomarkt aufzuzeigen. Letzteres ist ein äußerst rezentes Phänomen und in der wissenschaftlichen Literatur noch unzureichend dargestellt. Aus diesem Grunde wurde die Methode der Diskursanalyse für die Beantwortung der Fragestellung herangezogen. Verschiedenste mexikanische und internationale Zeitungsberichte, die zwischen 2016 und 2019 publiziert wurden, stellen dafür die Basis dar.

## **2. Die Herkunft der Avocado**

Über viele tausende Jahre hinweg lebte die Menschheit in Verbänden aus Jägern und Sammlern. Vergleichsweise erst vor relativ kurzer Zeit, vor rund 10.000 Jahren, begann sich der *homo sapiens* in verschiedensten Regionen der Welt der Domestizierung von Pflanzen

und Tieren zu widmen. Heutzutage geben zahlreiche Forschungen Auskunft über die Domestizierung von Gräsern und einjährigen Pflanzen, etwa Weizen, Mais oder Bohnen. Dem hingegen wurde die Frage nach der Domestizierung von Bäumen, allen voran tropischer Bäume, von archäologischer Seite lange vernachlässigt. Doch nicht nur die Archäologie schenkte den Bäumen der tropischen Regenwaldgebiete wenig Aufmerksamkeit. Auch von genetischer Seite stand stets die Modifizierung und Verbesserung von Nutzgräsern im Vordergrund. An tropischen Bäumen wurden bis dato vergleichsweise äußerst wenige Versuche zur genetischen Modifizierung durchgeführt.

Nichtsdestotrotz spielten auch Bäume eine zentrale Rolle in der allmählichen Sesshaftwerdung des Menschen und dem Aufblühen erster sogenannter Hochkulturen. In Gebieten des einstigen Zweistromlandes und Ägyptens dürfte es sich bei der Dattelpalme und dem Feigenbaum um eine der ersten Spezies gehandelt haben, die vom Menschen domestiziert wurden. Archäologischen Befunden zufolge wurde der Feigenbaum bereits um 9400 v. Chr. genützt, also sogar früher als so manche Nutzgräser.<sup>2</sup>

Eine ähnlich prominente Rolle, wie der Feigenbaum in der Alten Welt einnahm, dürfte wohl auch die Avocado für Mesoamerika gespielt haben. Im Tal von Tehuacán im mexikanischen Bundesstaat Puebla wurden Indizien gefunden, die die Verbindung von Menschen und Avocado auf die Zeit von 8000 v.Chr. zurückdatieren. Die tatsächliche Domestizierung dürfte in Zonen stattgefunden haben, in denen die Pflanze nicht wild wuchs, sondern bewässert werden musste.<sup>3</sup> Befunde von allmählich größer werdenden Keimblättern der Avocadopflanze in der Zeit um 6400 v.Chr. ermöglichen Rückschlüsse auf deren beginnende Domestizierung.<sup>4</sup>

Die tatsächliche Herkunftsregion der Avocadopflanze dürfte archäologischen Annahmen zufolge jedoch eine Spur nördlich des heutigen Mexikos gelegen sein. Der Biologe Schröder berichtet im Jahr 1968, dass bereits vor rund 50 Millionen Jahren im Gebiet des heutigen Kaliforniens Vertreter der Pflanzengattung *persea*, zu denen auch die Avocado zählt, wuchsen.<sup>5</sup> Auch andere Quellen bestätigen, dass zum damaligen Zeitpunkt die Zone der

---

<sup>2</sup> María Elena Galindo-Tovar, Nisao Ogata-Aguilar, Amaury M. Arzate-Fernández, Some aspects of avocado (*Persea americana* Mill.) diversity and domestication in Mesoamérica. In: Genetic Resources and Crop Evolution 55 (2008) 442.

<sup>3</sup> Linda Manzanilla, Coloquio V. Gordon Childe. Estudios sobre las revoluciones neolítica y urbana (México 1988) 99f.

<sup>4</sup> Galindo-Tovar et al., Some aspects of avocado diversity, 443.

<sup>5</sup> C. A. Schroeder, Prehistoric avocados in California. In: California Avocado Society 52 (1968) 29f.

heutigen Sierra Nevada noch flach war und über ein tropisches bis subtropisches Klima verfügte, dementsprechend optimale Bedingungen für das Wachstum des Avocado baums aufwies. Unterdes herrschte in weiten Teilen Zentralamerikas, dem heutigen Hauptanbaugebiet der Avocado, ein weitaus ungeeigneteres Klima für diese Pflanzengattung. Erst in der letzten Eiszeit, vor rund 15.000 Jahren, kühlte das Klima im Ursprungsgebiet der Avocado ab und die Pflanze begann im Gebiet der Sierra Nevada allmählich auszusterben. Große Säugetiere und Vögel haben unterdes jedoch zur Verbreitung des Avocadosamens beigetragen und die Frucht fand zusehends im nunmehr wärmeren Mexiko und Zentralamerika eine neue Heimat – eine Heimat, die heute gemeinhin als das Ursprungsgebiet der Avocado dargestellt wird, schließlich nahm die Domestizierung dieser Frucht genau dort ihren Ausgang.<sup>6</sup>

Als der *homo sapiens* vor rund 13.000 Jahren Mesoamerika erreichte, trug auch er einen beträchtlichen Beitrag zur Verbreitung der Avocado.<sup>7</sup> So hebt beispielsweise Víctor Toledo, mexikanischer Professor für Ethnoökologie, eine enge Wechselwirkung zwischen kultureller und ökologischer Vielfalt hervor.<sup>8</sup> Auf Wanderbewegungen und später auch entlang von Handelsrouten gelangte die Frucht nunmehr durch Menschenhand zunehmend gen Süden, passte sich an verschiedene ökologische Gegebenheiten an und es entwickelte sich eine zunehmende Vielfalt an Avocadosorten.<sup>9</sup>

Heute existieren rund 400 verschiedene Sorten der Avocado bzw. *persea americana*, wie sie in der Botanik bezeichnet wird. Diese werden grob in drei Gruppen – den im Hochland anzutreffenden mexikanischen Typ, den frostempfindlichen westindischen Typ sowie den ebenfalls kälteempfindlichen Guatemala-Typ, unterteilt. Für den internationalen Handel haben sich aktuell insbesondere die Sorten „Hass“ und „Fuerte“ durchgesetzt und werden auf teils exhaustive Weise in zahlreichen Regionen der Tropen und Subtropen angebaut. Um ein besseres Bild zur Avocado zu liefern, sollen im nächsten Kapitel einige biologische

---

<sup>6</sup> María Elena Galindo-Tovar, Amaury M. Arzate-Fernández, Consideraciones sobre el origen y primera dispersión del aguacate (*Persea americana*, Lauraceae). In: Cuadernos de Biodiversidad 33 (2010) 13.

<sup>7</sup> Galindo-Tovar et al., Some aspects of avocado diversity, 443.

<sup>8</sup> Víctor M. Toledo, Pablo Alarcón-Chaires, Patricia Moguel et al., El Atlas Etnoecológico de México y Centroamérica: Fundamentos, Métodos y Resultados. In: Etnoecológica 6/8 (2001) 7.

<sup>9</sup> Galindo-Tovar et al., Some aspects of avocado diversity, 444.

Kontextdaten dieser auf rund 15 Meter hohen, immergrünen Bäumen wachsenden Frucht präsentiert werden.<sup>10</sup>

### **3. Biologische und etymologische Kontextdaten**

In Internetblogs und diversen Zeitschriften wird die Avocado häufig als das neue „superfood“ präsentiert. Mit ihrer dicken Schale und ihrem cremigen Fruchtfleisch ist sie innerhalb nur weniger Jahre zum „Star“ der veganen und vegetarischen Küche aufgestiegen. Doch was verbirgt sich aus biologischer und ernährungstechnischer Sicht tatsächlich hinter dieser Frucht? Ist sie gesund oder doch viel zu fetthaltig? Zu welcher Pflanzenfamilie zählt sie? Und woher kommt eigentlich ihr durchaus ungewöhnlicher Name? All diesen Fragen soll im Laufe der nachstehenden Kapitel auf den Grund gegangen und somit eine biologische und auch etymologische Einbettung dieser Pflanzengattung geboten werden.

#### **3.1. Botanische und nutritive Merkmale der Avocado**

Die Avocado zählt zur Familie der Lorbeergewächse, welche in der Fachsprache als *Lauraceae* bezeichnet werden. Auch andere Vertreter dieser Pflanzenfamilie sind für den Menschen von Bedeutung, etwa Zimt oder Kampfer, die aufgrund ihrer aromatischen Düfte hoch geschätzt werden. Lorbeergewächse wachsen allen voran in tropischen Gebieten, haben jedoch beispielsweise mit dem Echten Lorbeerbaum auch Vertreter im Mittelmeerraum, also an deutlich trockeneren Standorten.

Meist entwickelt sich eines der Fruchtblätter der *Lauraceae* zu einer Beere oder Steinfrucht.<sup>11</sup> Während im Falle von Zimt oder Kampfer allen voran die Rinde aufgrund ihres Aromas vom Menschen genutzt wird, erlangte im Falle des Avocadobaums eben jene „Beere“ große Bedeutung. Auch wenn diese Bezeichnung aus umgangssprachlicher Sicht befremdlich erscheinen mag, so lässt sich die Avocado aufgrund ihrer botanischen Merkmale eindeutig als „Beere“ definieren und somit den Schließfrüchten zuordnen. Beeren zeichnen sich schließlich dadurch aus, dass ihre Fruchtwand auch im reifen Zustand fleischig bleibt – ein Aspekt, der

---

<sup>10</sup> Reinhard Lieberei, Christoph Reisdorff, Nutzpflanzen (Stuttgart/New York <sup>8</sup>2012), 175f.

<sup>11</sup> Joachim W. Kadereit, Christian Körner, Benedikt Kost, Uwe Sonnewald, Strasburger Lehrbuch der Pflanzenwissenschaften (Berlin/Heidelberg <sup>37</sup>2014) 656.

bei der Avocado besonders ausgeprägt ist und zu ihrem derzeitigen Markterfolg beigetragen hat.<sup>12</sup>

Im Deutschen wird die Avocado manchmal auch als „Butterbirne“ bezeichnet, was aufgrund ihrer Form und der cremigen Konsistenz ihres Fruchtfleisches leicht nachvollziehbar ist. Tatsächlich verfügt die Avocado mit einem Anteil von rund 23% bis ein Drittel über einen ausgesprochen hohen Fettgehalt. Da es sich dabei jedoch um „gesunde Fette“, nämlich die ungesättigten Fettsäuren handelt, kann die Avocado durchaus als gesundheitsfördernde Frucht bezeichnet werden. Ungesättigte Fettsäuren wirken entzündungshemmend und helfen bei der Verwertung und Aufnahme von Vitaminen, welche wiederum bereits in der Avocado enthalten sind. So verfügt die Frucht beispielsweise über das Provitamin A, welches wichtig für Augen und den Aufbau der Haut ist<sup>13</sup> – darüber hinaus kommen auch die Vitamine B<sub>6</sub>, D, E, und K<sub>1</sub> in nennenswerten Mengen vor.<sup>14</sup> Nicht außer Acht zu lassen ist zudem ihr beträchtlicher Gehalt an Kalium – die Avocado enthält sogar mehr dieses für die Zellen unentbehrlichen Mineralstoffes als die dafür bekannte Banane.<sup>15</sup>

Obwohl die Avocado aufgrund ihres hohen Fett- bzw. Kaloriengehalts eine durchaus sättigende Wirkung mit sich zieht, enthält sie einen erstaunlich geringen Prozentsatz an Kohlenhydraten. Dies wiederum hat einen entscheidenden Vorteil für Personen, die an Diabetes leiden, denn durch den Verzehr der Avocado steigt der Blutzuckerspiegel kaum an.<sup>16</sup>

Kurz zusammengefasst – aus ernährungstechnischer Sicht lässt sich der derzeitige „Hype“ um die Avocado durchaus nachvollziehen. Die Frucht ist reich an wertvollen ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen sowie Mineralstoffen und zeichnet sich allen voran durch ihre

---

<sup>12</sup> Kadereit et al., Strasburger Lehrbuch, 173.

<sup>13</sup> Apotheken Umschau, Avocado: Aromatische Früchte (2017) online unter <https://www.apotheken-umschau.de/Avocado>, zuletzt geöffnet am 07.03.2019.

<sup>14</sup> Zentrum der Gesundheit, Avocado – Die gesunde Butterfrucht (2019) online unter [https://www.zentrum-der-gesundheit.de/pdf/tabelle\\_avocado\\_die\\_gesunde\\_butterfrucht.pdf](https://www.zentrum-der-gesundheit.de/pdf/tabelle_avocado_die_gesunde_butterfrucht.pdf), zuletzt geöffnet am 10.03.2019.

<sup>15</sup> Apotheken Umschau, Kalium: Ein positives Ion mit vielen Aufgaben (2014) online unter <https://www.apotheken-umschau.de/laborwerte/kalium>, zuletzt geöffnet am 07.03.2019.

<sup>16</sup> Markus Berndt, Die Avocado. In: Diabestes ade! (2015) online unter <https://www.diabetesade.com/ernahrung/avocado.html>, zuletzt geöffnet am 10.03.2019.



antioxidative Wirkung aus. Obwohl sättigend, lässt sie den Cholesterin- und Blutzuckerspiegel kaum ansteigen.<sup>17</sup>

Doch nicht nur in Anbetracht ihrer nutritiven Zusammensetzung, sondern auch hinsichtlich gewisser botanischer Merkmale weist die Avocado Besonderheiten auf. So braucht es für die Bestäubung der kleinen, gelbgrünen Blüten in der Regel zwei verschiedene Typen des Avocadobaums. Herausragend ist, dass ein und derselbe Baum im Laufe des Tages sein Geschlecht ändert. Typ A öffnet seine Blüten vormittags und gibt dabei die Narbe zur Belegung frei. Zu Mittag schließt sich die Blüte und nachmittags, wenn sie sich erneut öffnet, nimmt sie das männliche Pendant ein und entlässt Pollen aus ihren Staubbeuteln. Bei Typ B verläuft derselbe Prozess genau umgekehrt. Morgens sind die Blüten männlich, nachmittags weiblich. Dank dieses Phänomens, welches in der Botanik die Bezeichnung „synchrone Dichogamie“ trägt, wird die Selbstbestäubung der Avocadopflanze vermieden. Bei den Sorten „Hass“ oder „Fuerte“, die heute speziell für den großräumigen Verkauf gezüchtet werden, erweist sich die Bestäubung allerdings eine Spur unkomplizierter. Die Blüten bleiben in der Regel zwei Tage lang geöffnet, bevor sie schließlich ihr Geschlecht wandeln und bieten demnach längere Zeitfenster zur Bestäubung. Nichtsdestotrotz bedarf es auch bei diesen gezüchteten Sorten stets des Vorhandenseins beider Bestäubungstypen am selben Standort.<sup>18</sup>

### **3.2. Ahuacatl, Avocado oder Alligatorbirne – ein etymologischer Überblick**

Weiß man um das Hauptanbaugebiet der Avocado Bescheid, so bergen auch die etymologischen Wurzeln ihres Namens nicht allzu große Überraschungen. Wie bereits anfangs erwähnt, wurden erste Indizien, die auf die menschliche Verwendung der Avocado hinweisen, im mexikanischen Bundesstaat Puebla entdeckt. Als die spanischen Konquistadoren das heutige Mexiko erreichten und dort das Vizekönigreich Neuspanien gründeten, war Zentralmexiko bereits von verschiedensten Reichen und Stadtstaaten übersät, die heute gemeinhin unter dem Namen „Azteken“ bekannt sind. Die wichtigste Sprache in diesem Gebiet stellte das Nahuatl dar, welches auch heute noch die meistgesprochene indigene Sprache in Mexiko ist.

---

<sup>17</sup> Zentrum der Gesundheit, Avocado – Die gesunde Butterfrucht (2019) <https://www.zentrum-der-gesundheit.de/avocado.html#toc-wie-wirken-sich-avocados-auf-den-cholesterinspiegel-aus>, zuletzt geöffnet am 10.03.2019.

<sup>18</sup> Lieberei et al., Nutzpflanzen, 175.

Kaum verwunderlich ist es demnach, dass der Ursprung der Bezeichnung Avocado im Nahuatl, nämlich im Wort *auacatl*, liegt. Im Jahr 1571 verfasste der Franziskanerpriester Alonso de Molina ein bedeutsames Wörterbuch der Nahuatl-Sprache, in welchem sich einer der frühesten Hinweise auf diesen Begriff entdecken lässt. Molina übersetzt das Nahuatl-Wort *auacatl* schlichtweg als *fruta conocida, o el compañero*.<sup>19</sup> Während Ersteres als „bekannte Frucht“ übersetzt werden kann, stellt *compañon* eine veraltete spanische Bezeichnung für „Hoden“ dar. In vielen Artikeln und Blogbeiträgen wird diese zweite Übersetzung mit Vorliebe herangezogen und zitiert, doch sei darauf hingewiesen, dass sie mit Vorsicht zu genießen ist und *auacatl* sich in erster Linie auf die Frucht und nicht auf das männliche Körperteil bezieht – auch wenn eine umgangssprachliche Gleichsetzung nicht auszuschließen ist.

Nur wenige Jahre später fand der Avocadobaum auch Erwähnung in den Beschreibungen des Dominikanerpriesters und Chronisten Diego Durán. In seinem Werk *Historia de las Indias de Nueva España y Islas de Tierra Firme* aus dem Jahr 1581 liefert dieser – aus missionarischer Perspektive – detaillierte Schilderungen von religiösen Zeremonien, Idolatrie und Aberglaube in der Neuen Welt. Im Rahmen einer solchen Zeremonie sollten Duráns Beschreibungen zufolge zu Ehren des Sonnen- bzw. Kriegsgottes Huitzilopochtli Bänder und kleine Fähnchen an verschiedensten Bäume angebracht worden sein – unter anderem auch an den *ahuacatl*, also an Avocadobäumen.<sup>20</sup> Die Schreibweise *ahuacatl* lässt sich seit den 1570er Jahren in diversen Chroniken und Wörterbüchern des Klassischen Nahuatl entdecken. So erscheint der Begriff 1780 neuerlich im Werk des mexikanischen Historikers Francisco Xavier Clavijeros – aber auch in durchaus aktuellen Werken, etwa in Alexis Wimmers Nahuatl-Französisch Online-Nachschlagwerk aus dem Jahre 2004 lässt sich die soeben angeführte Schreibweise *ahuacatl* auffinden.<sup>21</sup>

---

<sup>19</sup> Alonso de Molina, *Vocabulario en lengua mexicana y castellana* (México 1571) 275. Quelle verfügbar unter <https://archive.org/details/vocabularioenlen00moli/page/n275>, zuletzt geöffnet am 10.04.2019.

<sup>20</sup> Diego Durán, *Historia de las Indias de Nueva España y Islas de Tierra Firme* (México 1880 [1581]) 300. Quelle verfügbar unter [http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012496\\_C/1080012498\\_T2/1080012498\\_57.pdf](http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012496_C/1080012498_T2/1080012498_57.pdf), zuletzt geöffnet am 10.04.2019.

<sup>21</sup> Universidad Nacional Autónoma de México, Gran Diccionario Náhuatl (GDN) online unter <http://www.gdn.unam.mx/termino/search?queryCriterio=ahuacatl&modulo=termino&action=search&queryEnDiccionarios%5B%5D=0&queryPartePalabra=inicio&queryBuscarEn=nahuatlGrafiaNormalizada&queryLimiteRegistros=50>, zuletzt geöffnet am 10.04.2019

Der moderne spanische Begriff für Avocado lautet – zumindest in weiten Teilen des spanischen Sprachraums – *aguacate* und stellt eine direkte Entlehnung aus dem Nahuatl dar. Wieso wird diese Bezeichnung jedoch nicht auch im Deutschen oder Englischen verwendet? In diesen Gebieten hat sich schließlich die ähnliche, aber doch aus anderen Wurzeln herrührende Bezeichnung *Avocado* bzw. *avocado* durchgesetzt. Friedrich Kluge liefert in seinem etymologischen Wörterbuch eine Erklärung auf diese Frage. Er weist darauf hin, dass im älteren Spanisch ebenfalls der Begriff *avocado* Verwendung für die Benennung der mesoamerikanischen Frucht fand. Dieser Begriff hatte jedoch auch eine zweite, im Bereich des Rechtlichen verankerte Bedeutung inne – *avocado* wurde nämlich in erster Linie als „Advokat“ bzw. „Anwalt“ übersetzt.<sup>22</sup> Die Wurzeln dieses Begriffes liegen im Lateinischen *advocatus*, was so viel wie „Rechtsbeistand“ oder „Rechtsanwalt“ bedeutet.<sup>23</sup> Auch heute wird der Anwalt im Spanischen als *abogado* bezeichnet.

Obwohl dieser Begriff inhaltlich keinerlei Parallelen mit der mesoamerikanischen Frucht aufweist, so schien aufgrund der ähnlichen Aussprache dennoch eine begriffliche Gleichsetzung stattgefunden zu haben. Die altspanische Bezeichnung der neu entdeckten exotischen Frucht – *avocado* – wurde schließlich in andere europäische Sprachen exportiert und hat sich seither weitgehend durchgesetzt. Während beispielsweise im Französischen nach wie vor ein und derselbe Begriff *l'avocat* sowohl für den Anwalt als auch für die Frucht benützt wird<sup>24</sup>, ging im modernen Spanisch eine Abgrenzung der beiden Begrifflichkeiten vonstatten. Der Anwalt wird zwar nach wie vor als *abogado* bezeichnet, für die Frucht etablierte sich nunmehr jedoch das Wort *aguacate*, was eine weitaus direkte Entlehnung des klassischen Nahuatl Begriffes darstellt.

Nichtsdestotrotz hat sich im Laufe des 20. Jahrhunderts in vielen Sprachen eine Variation der Bezeichnung *avocado* durchgesetzt – so auch im Deutschen.<sup>25</sup> Zudem lassen sich jedoch über die letzten Jahrhunderte hinweg die vielfältigsten deutschsprachigen Bezeichnungen für die

---

<sup>22</sup> Friedrich Kluge, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache (Berlin <sup>25</sup>2012) 79.

<sup>23</sup> J.M. Stowasser, M. Petschenig, F. Skutsch, Stowasser. Lateinisch-deutsches Schulwörterbuch (Hollabrunn 2008 [1979]) 17.

<sup>24</sup> Pons, avocat, online unter <https://de.pons.com/%C3%BCbersetzung?q=avocat&l=de&r=in=&lf=de&qnac=>, zuletzt geöffnet am 15.04.2019.

<sup>25</sup> Kluge, Etymologisches Wörterbuch, 79.

Frucht finden. Der heute veraltete Begriff „Advokatenbirne“ fand ebenso Verwendung<sup>26</sup> wie die Bezeichnungen Butterbirne, Butterfrucht oder Alligatorbirne. Letztere Bezeichnung hat ihre Wurzeln in den Chroniken englischer Seefahrer – es ist allerdings nicht gesichert, ob die reptilische Bezeichnung aufgrund einer optischen Ähnlichkeit der Haut herrührt oder ob abermals eine sprachliche Entlehnung und Gleichsetzung an einen bekannten Begriff stattgefunden hat – in diesem Fall zwischen dem altspanischen *avocado* und dem Englischen *alligator*. Abschließend soll auf einen Auszug aus einem Spanisch-Deutsch Wörterbuch aus dem Jahre 1891 verwiesen werden. In diesem wird das Spanische – nunmehr bereits in seiner aktuelle Form verwendete – *aguacate* als „Avogadobaum“ bzw. „Avogadofrucht“ übersetzt und schließlich als „birnenförmiger Smaragd“ umschrieben.<sup>27</sup>

#### **4. Die Avocado in der Neuzeit – der Beginn einer weiten Reise**

Als die Spanier Anfang des 16. Jahrhunderts das heutige Mexiko erreichten, erweckte die große Vielfalt an Flora und Fauna die Neugierde vieler Chronisten. Bemerkungen zur Avocado lassen sich ab dem Jahre 1519 in diversen historischen Darstellungen entdecken. Der berühmte spanische Chronist Gonzalo Fernández de Oviedo vergleicht in seinem 1526 erschienen Werk *Sumario de la Natural Historia de las Indias* die Avocado mit einer Birne und gibt bereits konkrete Anweisungen zu ihrem geeignetsten Verzehr: „Mit Käse schmecken sie sehr gut, diese Birnen, und erntet sie früh, bevor sie reif sind und bewahrt sie auf. Nachdem sie gelagert wurden und nachreifen, erlangen sie ihre volle Perfektion, um verspeist zu werden.“<sup>28</sup> Einige Jahre später, im Jahr 1594, beschreibt auch Cervantes de Salazar, unter konkreter Bezugnahme auf das heutige mexikanische Gebiet, die Avocado – stellt sie allerdings ähnlich einer Feige dar, nur größer. Ende des 16. Jahrhunderts erhielt schließlich Francisco Hernández vom spanischen König Felipe II den Auftrag, ein umfangreiches Werk zu den Pflanzen, Tieren und Mineralien Neuspaniens – mit Fokus auf deren jeweilige

---

<sup>26</sup> Duden, Advokatenbirne, online unter <https://www.duden.de/rechtschreibung/Advokatenbirne>, zuletzt geöffnet am 15.04.2019.

<sup>27</sup> Luis Tolhausen, *Diccionario Español-Alemán y Alemán-Español* (Leipzig 1891) 22. Quelle verfügbar unter [https://ia902705.us.archive.org/15/items/neuesspanischde00tolhgoog/neuesspanischde00\\_tolhgoog.pdf](https://ia902705.us.archive.org/15/items/neuesspanischde00tolhgoog/neuesspanischde00_tolhgoog.pdf), zuletzt geöffnet am 17.04.2019.

<sup>28</sup> Gonzalo Fernández de Oviedo, *Sumario de la natural historia de las Indias* (México 1950 [1526]). Quelle verfügbar unter [https://archive.org/stream/b29824412/b29824412\\_djvu.txt](https://archive.org/stream/b29824412/b29824412_djvu.txt), zuletzt geöffnet am 01.05.2019. „Con queso saben muy bien estas peras, y cógense temprano, antes que maduren, y guárdanlas, y después de cogidas, se sazonan y ponen en toda perfección para las comer.“ [eigens übersetzt]

Verwendungsmöglichkeiten – zu verfassen.<sup>29</sup> In seiner *Historia de las Plantas de la Nueva España* erwähnt er, dass der *ahuacacuahuitl*, also der Avocadobaum, überall in Neuspanien wachse. Der Baum ähne einer Eiche, die Blätter riechen nach Anis und die Früchte variieren – manche haben die Form eines Eies, andere wiederum seien deutlich größer und erinnerten auch ihn an schwarze, herabhängende Feigen. Zudem seien die Früchte fetthaltig wie Butter und schmackhaft wie grüne Nüsse.<sup>30</sup>

Selbstverständlich erreichten nicht nur derlei Beschreibungen und Chroniken das spanische Mutterland, sondern alsbald auch die Avocadofrucht an sich. In seinem historischen Überblickswerk zur Frühen Neuzeit schreibt der Historiker Karl Vocelka: „Ein wesentliches und sehr vielschichtiges Phänomen ist der Kulturtransfer zwischen den Kontinenten. Vordergründig weiß man, dass Pflanzen und Tiere aus der Neuen Welt (z.B. Kartoffel, Kürbis, Mais, Paprika, Tomaten, Avocados und Bohnen, Truthahn) nach Europa kamen.“ Doch Europa war nicht der einzige Kontinent, den die Avocado bereits in der Frühen Neuzeit erreichte. Aufgrund des bereits etablierten Handelsnetzwerks gelangte die Frucht auch in Teile Asiens und Afrikas.<sup>31</sup>

Der flämisch-niederländische Gelehrte Clusius liefert in seinem 1601 erschienen botanischen Werk *Rariorum Plantarum Historia* das erste Indiz für den Anbau der Avocado in der Alten Welt, genauer gesagt, in Valencia, Spanien.<sup>32</sup> Verglichen mit andern Pflanzen – wie etwa Tomaten, Kartoffeln oder Mais – die Europa ebenfalls zu jener Zeit erreichten, führte die Avocado jedoch lange Zeit ein Schattendasein. Aufgrund der speziellen klimatischen Bedingungen, die für ihren Anbau von Nöten sind, schaffte sie den „Durchbruch“ nicht und so stellt Spanien auch heute noch das einzige Land Europas dar, das Avocados in nennenswerten Mengen produziert.

---

<sup>29</sup> María Elena Galindo-Tovar, Amaury M. Arzate-Fernández, Nisao Ogata-Aguilar, Ivonne Landero-Torres, The Avocado (*Persea Americana*, Lauraceae) Crop in Mesoamérica. 10.000 Years of History. In: Harvard Papers in Botany 12/2 (2007) 328f.

<sup>30</sup> Francisco Hernández, *Historia de las Plantas de la Nueva España* (México 1942 [1605]). Quelle verfügbar unter [http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaspana/pdf/historia\\_de\\_las\\_plantas\\_I\\_1\\_3.pdf#page=14](http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaspana/pdf/historia_de_las_plantas_I_1_3.pdf#page=14), zuletzt geöffnet am 01.05.2019.

<sup>31</sup> Karl Vocelka, *Frühe Neuzeit 1500 – 1800* (Konstanz/München 2017) 50.

<sup>32</sup> Stephanie L. Greene, Karen A. Williams, Colin K. Khoury, Michael B. Kantar, Laura F. Marek, *North American Crop Wild Relatives, Volume 2. Important Species* (2019) 388.

Wie es schließlich doch zum großen internationalen Boom um die Avocado kam, ist Gegenstand des nächsten Kapitels.

## **5. Der wirtschaftliche Höhenflug der Avocado**

Obwohl die Avocado in Mexiko bereits seit 10.000 Jahren Verwendung findet, stellte sie über weite Teile der Geschichte kein herausragendes, grenzüberschreitendes Exportgut dar. Erst im Jahre 1994, mit der Unterzeichnung des Nordamerikanischen Freihandelsabkommens zwischen Mexiko, Kanada und den USA nahm ihr wirtschaftlicher Höhenflug seinen Ausgang.<sup>33</sup>

Nichtsdestotrotz lassen sich einige wenige Stimmen entdecken, die den Erfolg der Avocado weitaus früher erahnten. Parker Earle, einstiger Präsident der Agrarforschungsorganisation *American Pomological Society* war bereits im Jahre 1912 überzeugt „of an immense future for the avocado.“<sup>34</sup> Doch nicht nur ein großer Markterfolg sollte der Avocado blühen – sie werde zukünftig auch als Ersatz für Fleisch und andere tierische Produkte einen herausragenden wirtschaftlichen Stellenwert erlangen, so Parker Earle. Wie recht er mit dieser, Anfang des 20. Jahrhunderts abgegebenen Prognose behalten sollte, lässt sich am deutlichsten durch statistisches Material belegen.

Mexiko gilt heute als das Land mit der weltweit größten Avocadoproduktion. Während zu Beginn der 1960er jährlich rund 100.000 Tonnen Avocados – allen voran für den nationalen Markt – produziert wurden, waren es im Jahre 2000 bereits knapp eine Million und siebzehn Jahre später bereits über zwei Millionen Tonnen. Die Produktionszahlen sind somit, insbesondere in den letzten zehn Jahren, enorm angestiegen.

---

<sup>33</sup> Brook Larmer, How the Avocado Became the Fruit of Global Trade. In: The New York Times Magazine, 27.03.2018, online unter <https://www.nytimes.com/2018/03/27/magazine/the-fruit-of-global-trade-in-one-fruit-the-avocado.html>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

<sup>34</sup> F. O. Popenoe, T. U. Barber, The Avocado. In: West India Gardens (Altadena, Kalifornien 1912) 6.

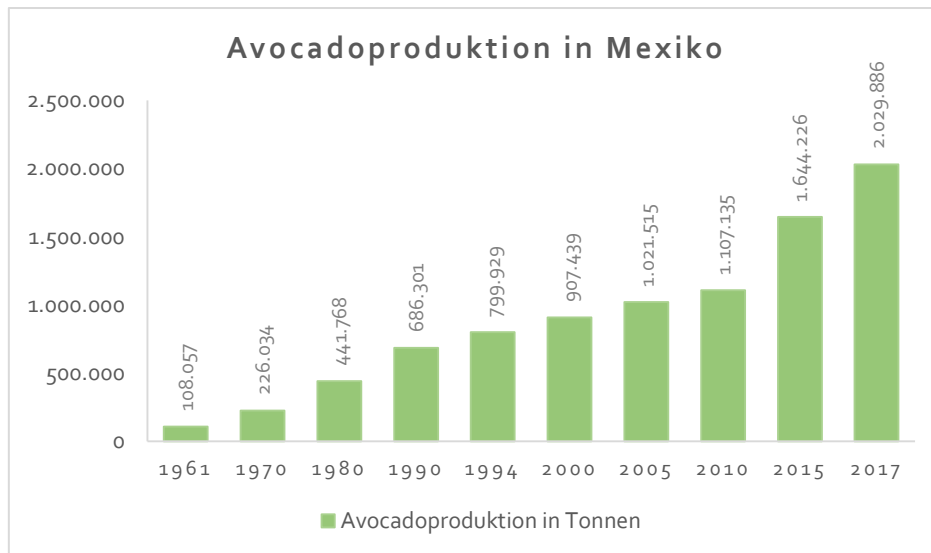


Abb. 1. Die jährliche Avocadoproduktion in Mexiko (1961 – 2017)<sup>35</sup>

Doch was sind die Gründe dieses rasanten Anstiegs? Über lange Zeit hinweg – heute wohl kaum mehr vorstellbar – war der mexikanischen Avocado die Einfuhr in die USA zur Gänze untersagt. Aus Angst vor Insektenplagen und billiger Konkurrenz herrschte ab 1914 ein strenges Einfuhrverbot auf das „grüne Gold“ des südlichen Nachbarn.<sup>36</sup> Dieses, mit gesundheitlichen Vorwänden begründete Handelsembargo blieb bis in die späten 1990er Jahre bestehen. Kalifornien war schließlich der letzte US-amerikanische Staat, der im Jahre 2007, nach 93 Jahre andauerndem Einfuhrverbot, der mexikanischen Avocado die Einreise gewährte. Damit war der bedeutsamste Absatzmarkt für die mexikanische Avocadoproduktion zur Gänze erschlossen.

Doch nicht nur fallende Handelsbeschränkungen, sondern auch erfolgreiche Marketingstrategien verhalfen der Avocado zu ihrem heutigen Stellenwert. In den USA findet beispielsweise jährlich Anfang Februar der Super Bowl, das größte Sportevent im American-Football statt. In den Wochen vor dem Finale werden eigens auf das Event abgestimmte Werbespots ausgestrahlt. Die Avocado ist das erste Produkt aus dem Agrarsektor, das zu jener Zeit einen eigenen Werbespot erhielt – und das bei Ausstrahlungskosten von rund 5 Millionen US-Dollar bei einer Spottedauer von 30 Sekunden.<sup>37</sup> Seit 2015 wird unter der Bezeichnung

<sup>35</sup> Food and Agriculture Organization of the United Nations, Daten online verfügbar unter <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019, Grafik eigens erstellt.

<sup>36</sup> Larmer, How the Avocado Became the Fruit of Global Trade, 2018.

<sup>37</sup> Darío Brooks, Super Bowl 2019: cómo es que el guacamole mexicano se convirtió en plato estrella del evento deportivo. In: BBC News Mundo, 01.02.2019, online unter <https://www.bbc.com/mundo/noticias-47078195>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

„Avocados from Mexico“ allen voran Guacamole, eine begehrte Sauce auf der Basis von frischen Avocados, beworben. Die Marketingstrategie brachte Erfolg. Speziell zu Jahresbeginn erreicht die Einfuhr mexikanischer Avocados in die USA ihren Höhepunkt – allein im Jahr 2019 gelangten zur Zeit des Super Bowls rund 120.000 Tonnen mexikanischer Avocados in die USA, was einen neuen Rekord darstellt. Kaum verwunderlich, dass zahlreiche Medien die Avocado bereits als den eigentlichen „Superstar“ des Super Bowls bezeichnen.<sup>38</sup>

Mexiko ist mit über zwei Millionen Tonnen Avocados pro Jahr nicht nur der größte Avocadoproduzent, sondern stellt darüber hinaus auch die bedeutsamste Exportnation dieser Frucht dar. Rund 45% aller weltweit importierten Avocados haben ihrem Ursprung in Mexiko, meist im westlich der Hauptstadt gelegenen Bundesstaat Michoacán. Regierungsberichten zufolge wird zwar 100% des mexikanischen Avocadobedarfs durch die nationale Produktion gedeckt<sup>39</sup>, die jährlich steigende Exportzahl hinterlässt jedoch auch Spuren auf den lokalen Markt.

Mit einem durchschnittlichen pro Kopf Konsum von jährlich rund sieben Kilo, liegt Mexiko weiterhin ganz vorne in der Liste der Avocado-Konsumentinnen und Konsumenten. Einigen Quellen zufolge hat sich diese Zahl in den letzten Jahren allerdings bereits beträchtlich reduziert. Wurden 2004 jährlich noch rund 10kg Avocados in Mexiko konsumiert, waren es 2014 nur mehr 8kg<sup>40</sup> und 2016 lediglich 7,2kg. Mitverantwortlich für den Rückgang der lokalen Konsumzahlen sind stark variierende Preise. Insbesondere in Jahreszeiten mit niedrigerer Produktion wird alles daran gesetzt, um die hohe internationale Nachfrage zu decken. Am lokalen Markt äußert sich dies mit extremen Preisanstiegen und verwandelt die sonst durchaus preiswerte Avocado in ein teures Gut.<sup>41</sup> Doch auch andere Faktoren – etwa

---

<sup>38</sup> Ernst Mauritz, Avocados: Die Superstars des Superbowls. In: Kurier, 30.01.2017, online unter <https://kurier.at/genuss/avocados-die-superstars-des-superbowls/243.673.246>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

<sup>39</sup> Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Aguacate mexicano, online unter <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257067/Potencial-Aguacate.pdf>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

<sup>40</sup> Secretaría de Agricultura y Ganadería. Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario (PRONAGRO). Unidad de Agronegocios, El mercado del aguacate (Tegucigalpa 2016) 20.

<sup>41</sup> Patricia Romo, Cayó 10% consumo anual per cápita de aguacate. In: El Economista, 21.11.2016, online unter <https://www.eleconomista.com.mx/estados/Cayo-10-consumo-anual-per-capita-de-aguacate-20161121-0038.html>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.



Gewalt und politische Unsicherheit in den Produktionsgebieten – schlagen sich auf den Avocadopreis aus; genauere Erläuterungen diesbezüglich finden sich im Kapitel 7.

Im nun folgenden Kapitel wird der Blick auf die Umwelt gerichtet und die Frage aufgeworfen, welche ökologischen Implikationen die derart rasant ansteigende Avocado-Nachfrage mit sich zieht.

## **6. Ökologische Implikationen einer expansiv-exhaustiven Agrarproduktion**

Während international fast ausschließlich die Avocadsorten „Hass“ und „Fuerte“ wegen ihrer dicken Schale und ihres großen Fruchtfleischanteils angeboten werden, weist Mexiko nach wie vor eine erstaunliche Vielfalt an Avocadosorten auf – weltweit existieren rund 400 Sorten, wovon die meisten in Mexiko und Zentralamerika beheimatet sind.<sup>42</sup>

Im Rahmen eines anthropologischen Forschungsaufenthaltes verbrachte ich das gesamte Jahr 2017 im süd mexikanischen Bundesstaat Chiapas, wo ich in zahlreichen informellen Gesprächen – durchaus mit stolzem Unterton – darauf hingewiesen wurde, dass Mexiko das einzige Land der Welt sei, in welchem das gesamte Jahr über Avocados geerntet werden können. Quellen bestätigen, dass es sich bei der Avocado um ein *producto perenne*, also eine „immergrüne Pflanze“ handelt, die in Mexiko tatsächlich das gesamte Jahr über kultiviert werden kann.<sup>43</sup> Erstaunt war ich dennoch über die immense Vielfalt an Erscheinungsformen dieser Frucht– von rund, bis birnenförmig, grün bis schwarz-violett, glatt bis grob gewarzt – ja sogar solche, bei denen die zarte Schale schlichtweg verspeist werden kann.

Doch die Sortenvielfalt befindet sich derzeit auf schwierigem Wege. Diverse Quellen verweisen auf einen rasanten Artenschwund, schließlich richtet sich die internationale Nachfrage lediglich an einen „Idealtypus“ der Avocado. Was zählt, sind eine widerstandsfähige Schale, ein hoher Fruchtfleischanteil und ein möglichst kleiner Kern. Die aus Kalifornien stammende Sorte Hass entspricht diesem Bild in weitem Maße und wird nunmehr auch in Mexiko auf zunehmend exhaustive Weise – allen voran für den Export –

---

<sup>42</sup> Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Aguacate mexicano.

<sup>43</sup> Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Reporte. Caso de Exportación: El Aguacate (Ciudad de México 2017) 1.

kultiviert. Die rasant anwachsende Produktion dieser Frucht geht selbstverständlich nicht spurlos an Mexiko vorüber und so berichtet eine staatliche Umweltorganisation: Die Avocado wird in Mexiko zwar als „grünes Gold“ bezeichnet, doch auf nationaler Ebene wird ein hoher Preis für ihre Kultivierung bezahlt.<sup>44</sup>

Was bedeutet es für Mexiko tatsächlich, jährlich rund zwei Millionen Tonnen Avocados zu produzieren – und das bei steigender Tendenz?

Zwar kommt der Avocadobaum in den meisten Regionen Mexikos vor, doch wird die Produktion der Frucht lediglich in einigen wenigen Bundesstaaten forciert. Auf Platz eins liegt der zentralmexikanische Bundesstaat Michoacán, der für rund 80 bis 85 % der nationalen Produktion verantwortlich ist.<sup>45</sup>

Allein in den letzten 50 Jahren reduzierten sich die Waldgebiete Michoacáns um beinahe ein Drittel – das Schaffen neuer Anbauflächen für die Avocadoproduktion stellt dafür einen ausschlaggebenden Faktor dar.<sup>46</sup> Auf offiziellem Wege ist die Umwidmung von Waldgebieten zu Agrarland in Michoacán zwar untersagt – doch wenn der entsprechende Wald nicht mehr in seinem ursprünglichen Zustand vorliegen sollte, öffnet sich die Möglichkeit dazu. Genau dies geschieht derzeit in weiten Teilen des Hochlands von Michoacán. Brände werden – zumeist auf illegalem Wege – ausgelöst, um neue Gebiete für den Anbau zu erschließen. In anderen Fällen werden Nadelwälder schrittweise ausgedünnt, indem große Bäume gefällt und nach und nach durch Avocadobäume ersetzt werden. Auf diese Weise gehen, offiziellen Angaben zufolge, allein in Michoacán rund 600 bis 1000 Hektar Wald pro Jahr verloren – Umweltschutzorganisationen setzten diese Zahlen deutlich höher an.

Der starke Rückgang an Waldflächen birgt negative Folgen für das gesamte Ökosystem, allen voran für den Wasserkreislauf. Die in Plantagen angebauten Avocadobäume nehmen, im Vergleich zu den ursprünglichen Kiefernbäumen, nur rund ein Viertel der natürlichen Niederschlagsmenge auf. Den Kiefern gelingt es entlang ihrer Nadeln und Äste, das Regenwasser bestmöglich zu den Wurzeln zu leiten. Im Gegenzug dazu absorbiert der Avocadobaum nur einen Bruchteil des ihm zur Verfügung stehenden Wassers und muss daher

---

<sup>44</sup> Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable, Caso de Exportación, 17.

<sup>45</sup> Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable, Caso de Exportación, 3.

<sup>46</sup> Guadalupe Martínez, En la ilegalidad, 50% de hectáreas de aguacate en Michoacán: Silvano. In: Mi Morelia, 20.03.2019, online unter <https://www.mimorelia.com/en-la-ilegalidad-50-de-hectareas-de-aguacate-en-michoacan-silvano/>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019.

zusätzlich bewässert werden. Verschlechtert wird die Wasseraufnahme durch die mancherorts durchgeführte Entlaubung der Avocadobäume, welche dazu dient, den Zugang zu den Früchten zu erleichtern.

Alberto Gómez-Tagle Chávez, Biologe und Experte für Bodenkunde, bringt den Wasserkonsum von Avocadoplantagen durch konkrete Zahlen zum Ausdruck: „Ein zwölf Meter hoher Kieferbaum benötigt im Schnitt zwischen neun und elf Liter Wasser pro Tag, während ein sechs bis sieben Meter hoher Avocadobaum tagtäglich zwischen 50 und 65 Liter Wasser konsumiert.“<sup>47</sup>

Illegale Abholzung, hoher Wasserverbrauch und monokulturelle Bodennutzung sind Hauptfaktoren für die voranschreitende Bodenerosion in weiten Teilen Michoacáns. Anbauflächen müssen stets erweitert werden, um die hohen Ernteerträge aufrecht zu erhalten.<sup>48</sup> Zudem werden Düngemittel und Pestizide eingesetzt, deren Auswirkungen auf Umwelt und lokale Bevölkerung noch teils ungeklärt sind.

Die Implikationen einer derart expansiv-exhaustiv betriebenen Agrarproduktion sind Gründe für das Lautwerden erster Stimmen gegen den aktuellen Avocado boom. So manche vegetarischen Restaurants setzen ein Zeichen, indem sie die nährreiche Frucht aus ihrer Küche verbannen und auch mehr und mehr Zeitungen und Magazine verweisen auf die ökologischen Folgen der immens gewachsenen Avocado produktion.<sup>49</sup>

Die Auswirkungen der rasant gestiegenen Nachfrage nach Mexikos grünen „Smaragden“ äußern sich allerdings nicht nur in der Umwelt, sondern auch auf sozialer Ebene. Michoacán steht schon seit vielen Jahren im Fadenkreuz konkurrierender Drogenkartelle. Auch diese haben den wirtschaftlichen Höhenflug der Avocado bemerkt und mischen zusehends in deren

---

<sup>47</sup> Paloma Carreño Acuña, Los riesgos del agua en el cultivo de aguacate. In: *cienciamx noticias*, 02.08.2018, online unter <http://www.cienciamx.com/index.php/ciencia/ambiente/21802-riesgos-agua-cultivo-aguacate>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019.

<sup>48</sup> Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable, Caso de Exportación, 4.

<sup>49</sup> Peter Carstens, Dänische Supermärkte listen chilenische Avocados aus. In: *Geo*, 22.03.2017, online unter <https://www.geo.de/natur/nachhaltigkeit/16027-rtkl-extrem-hoher-wasserverbrauch-daenische-supermaerkte-listen>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019

Produktion und Vermarktung mit. Entwickelt sich die grüne Frucht zusehends zum „Blutdiamanten“ Mexikos?<sup>50</sup>

## **7. Der „birnenförmige Smaragd“ im Fadenkreuz mexikanischer Drogenkartelle**

Die spanische Zeitung El País berichtet vom „Fluch der Avocado“<sup>51</sup>, die britische BBC schreibt vom „geheimen Schaden des grünen Golds“<sup>52</sup> und im deutschsprachigen Magazin Geo wird die Frucht bereits als „Blutdiamant Mexikos“<sup>53</sup> bezeichnet. In immer mehr Berichterstattungen wird in jüngster Zeit neben den ökologischen Implikationen auch auf die sozialen „Nebenwirkungen“ des immensen Avocadobooms verwiesen. Die meisten dieser Berichte erschienen im Zeitraum zwischen 2016 und 2019, also im Anschluss an die Wahl von Silvano Aureoles Conejo zum Gouverneur von Michoacán. Allein von Seiten der fremdsprachigen Ausgabe der BBC wurden in jenen Jahren fünf Online-Artikel in spanischer Sprache publiziert, die den Konnex von Avocadohandel und Gewalt thematisieren.

Auch mexikanische Medien berichten von „historischen Zahlen“ hinsichtlich der enorm gestiegenen Gewalt in jenem Zeitraum. Zwischen Oktober 2015 und Juni 2018, also in weniger als drei Jahren, registrierte der Bundesstaat Michoacán 3.369 Mordfälle – und dies mit steigender Tendenz. Im Jahr 2018 entsprach diese Ziffer rund 100 Mordfällen pro Monat.

Hauptträger der Gewalt sind konkurrierende, allen voran um Land und Einflussbereich kämpfenden Drogenkartelle wie beispielsweise „Los Viagras“ oder das „Cártel Jalisco Nueva Generación“. Auch die Polizei des Bundesstaats ist aufgrund der ihr zur Verfügung stehenden Waffen und Informationen ins Interesse der Kartelle gerückt und durch Mitglieder

---

<sup>50</sup> Jan Henne, Sterne-Koch nennt Avocados „die Blutdiamanten Mexikos“. In: Geo, online unter <https://www.geo.de/wissen/ernaehrung/20043-rtkl-boykott-aufruf-sterne-koch-nennt-avocados-die-blutdiamanten-mexikos>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019.

<sup>51</sup> David Marcial Pérez, La maldición del aguacate. In: El País, 02.02.2019, online unter [https://elpais.com/internacional/2019/02/01/actualidad/1549049608\\_676151.html](https://elpais.com/internacional/2019/02/01/actualidad/1549049608_676151.html), zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

<sup>52</sup> Alberto Nájjar, Los daños ocultos que provoca el aguacate, el "oro verde" de México. In: BBC News Mundo, 11.10.2016, online unter <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-37581668>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

<sup>53</sup> Henne, Sterne-Koch nennt Avocados „die Blutdiamanten Mexikos“, 2019.

verschiedener *narco*-Gruppierungen, wie die Kartelle in Mexiko umgangssprachlich bezeichnet werden, infiltriert.

So fühlten viele Bewohnerinnen und Bewohner Michoacáns sich dazu veranlasst, den Schutz ihrer Dörfer oder der eigenen Familie selbst in die Hand zu nehmen. Michoacán war der erste mexikanische Bundesstaat, indem sich bereits im Jahr 2013 mehrerorts zivile Selbstverteidigungstrupps – meist als *autodefensas* bezeichnet – zusammenschlossen, um sich mit Waffen gegen die Kartelle zu erheben.<sup>54</sup> Mit zunehmender Selbstjustiz sank zwar die Zahl der offiziellen Anzeigen, was die Gewalt an sich betrifft, lässt sich allerdings keineswegs ein Rückgang vermerken.<sup>55</sup>

Inmitten dieser turbulenten Zeit erreichte auch der Avocado boom seinen Höhepunkt und brachte immense finanzielle Ressourcen in den ohnehin bereits umkämpften Bundesstaat. Es dauerte nicht lange, als auch von Seiten der Kartelle der finanzielle Wert des „grünen Golds“ erkannt wurde – immerhin brachte es dem mexikanischen Staat allein im Jahr 2018 Einnahmen in der Höhe von 2.500 Millionen US-Dollar. Seit nunmehr ein paar Jahren fordern verschiedene illegale Gruppierungen „in der Hitze um das rasche Geld, einen Teil dieses Kuchens für sich“, so El País.<sup>56</sup>

In einem unlängst erschienenen Artikel der US-amerikanischen Zeitung La Opinión steht geschrieben, dass die Zahl der von den *narocs* besetzten Gebieten stetig zunimmt und immer mehr Avocaproduzentinnen und -produzenten von ihren Ländereien vertrieben werden. Drogenkartelle, die sich einst fast ausschließlich der Herstellung und dem illegalen Transport von Rauschmitteln widmeten, entdecken im Avocadohandel ein zunehmend lukratives Geschäft. Vor dem Hintergrund erfolgreicher Exportraten in die USA gelangen durch Erpressungen, Vertreibungen oder der illegalen Aneignung ganzer Produktionsschritte – von der Kultivierung bis hin zum Export – immer mehr Gelder in die Hände der Drogenkartelle. „Sie werfen ihren Blick stets dorthin, wo am meisten Geld zu holen ist“<sup>57</sup>, vermerkt die

---

<sup>54</sup> Carlos Arrieta, Michoacán, al rojo vivo con Aureoles; sufre la peor crisis de violencia en 10 años. In: El Universal, 30.07.2018, online unter <https://www.eluniversal.com.mx/estados/michoacan-sufre-la-peor-crisis-de-violencia-en-10-anos>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

<sup>55</sup> Gardenia Mendoza, Sube el precio del aguacate y... ¡Michoacán teme más violencia! In: La Opinión, 03.04.2019, online unter <https://laopinion.com/2019/04/03/sube-el-precio-del-aguacate-y-michoacan-teme-mas-violencia/>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

<sup>56</sup> Marcial Pérez, La maldición del aguacate, 2019.

<sup>57</sup> Gardenia Mendoza, Sube el precio del aguacate y... ¡Michoacán teme más violencia!, 2019.

Journalistin Gardenia Mendoza von La Opinión. Die Gewinnrate durch Avocados hat in diesem Sinne sicherlich einen äußerst gründlichen Blick verdient.

Von Seiten der Drogen- bzw. „Avocadokartelle“ hat sich in den letzten Jahren ein strategisches Vorgehen herauskristallisiert. Durch Bestechung, Bedrohung oder Infiltration gelangen die Daten lokaler Behörden in die Hände der *narcos*. Anhand dieser Daten wird evaluiert, wie groß das Stück des „Kuchens“ sein kann, das von einzelnen Avocadoproduzentinnen und -produzenten verlangt werden kann. Diese werden anschließend dazu gezwungen, zumindest einmal pro Jahr eine Summe von rund 100 US-Dollar pro kultiviertem Hektar Land zu bezahlen. Zudem kommen rund 10 Cent pro geerntetem Kilo Avocados. Bei Verweigerung der Bezahlung stellen Entführungen oder sogar Morde zumeist die Folge dar. Aussagen lokaler Behörden zufolge gelang den größeren Kartellen Michoacáns auf diese Weise ein jährlicher Umsatz von rund 150 Millionen US-Dollar.<sup>58</sup>

In wissenschaftlichen Artikeln erscheint all diese Thematik noch weitgehend außer Acht gelassen worden zu sein. Doch Tageszeitungen und Online-Medien quellen vor Texten, die den Avocadohandel im Lichte der aktuellen Gewaltwelle betrachten, beinahe über. Untersucht man die Folgen der expansiv-exhaustiven Avocadoproduktion Mexikos, so verdient diese soziale Implikation sicherlich einen entsprechenden Stellenwert in der Analyse.

## **8. Conclusio**

Was kann nun – nach dieser transdisziplinären Analyse – über die Avocado festgehalten werden?

Betrachtet man die Avocado schlichtweg aus biologischer oder ernährungstechnischer Perspektive, so ist an der „Beere“ an sich nicht viel zu bemängeln. Sie ist reich an ungesättigten Fettsäuren, Vitaminen und Kalium, und lässt bei ihrem Verzehr den Blutzuckerspiegel kaum ansteigen – rundum gesehen, handelt es sich also um eine durchaus gesunde Frucht. Der Hype um die „Butterfurcht“ lässt sich aus diesem Blickwinkel ohne Zweifel nachvollziehen.

---

<sup>58</sup> o.V., La guerra de cárteles detrás del negocio del aguacate; Michoacán, Jalisco y Sinaloa principales “minas”. In: Sin Embargo, 30.05.2017, online unter <https://www.sinembargo.mx/30-05-2017/3228763>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

Wendet man sich nun der Geschichte zu, so kommen völlig andere Facetten zu Tage. Während die Avocado in Mexiko und Teilen Zentralamerikas bereits seit 10.000 Jahren von Menschen genutzt wird, gelangte sie – genauso wie ihr Name – erst im 16. Jahrhundert durch spanische Konquistadoren in die Alte Welt. Aufgrund spezifischer Bedingungen, die für ihren Anbau benötigt werden, fand sie allerdings nicht denselben Verbreitungsgrad, wie etwa Tomaten, Kartoffeln oder Mais, die ebenfalls zu jener Zeit nach Europa gelangten. Über mehrere Jahrhunderte führte die Avocado – von einem wirtschaftlichen Standpunkt betrachtet – ein Schattendasein. Erst das Wegfallen von Handelsbeschränkungen, in Kombination mit gezielten Marketingstrategien, verhalf der Avocado Ende des 20. Jahrhunderts zu ihrem plötzlichen Durchbruch. Wie aus dem Nichts erschien die Frucht auf der Bühne der meistverkauften Agrarprodukte und ist hiervon – insbesondere aus mexikanischer Perspektive – kaum mehr wegzudenken. Innerhalb von nur knapp 15 Jahren verdoppelten sich in Mexiko die Produktionszahlen der Avocado und aktuell werden über zwei Millionen Tonnen Avocados pro Jahr allein in diesem einen Land kultiviert.

Doch mit dem Ruhm kamen auch die Probleme. Illegale Abholzung, Bodenerosion und ein immenser Wasserkonsum sind die Folgen der expansiv betriebenen Agrarproduktion. Im mexikanischen Bundesstaat Michoacán ging auf diese Weise in den letzten Jahren rund ein Drittel des ursprünglichen Nadelwaldes verloren und wird nun für den monokulturellen Anbau von Avocados verwendet.

Mit den ökologischen Folgen ist das Thema jedoch noch nicht abgetan. Weitgehend unbekannt sind die sozialen Implikationen, die der Avocadoboom in den letzten Jahren nach sich zog. Mit zunehmendem Verkaufserfolg erweckte das „grüne Gold“ auch das Interesse diverser Drogenkartelle. Vertreibungen, Erpressungen, das Eintreiben von Schutzgeldern oder im schlimmsten Fall sogar Ermordungen stellen Nebenerscheinungen der unkontrolliert gewachsenen Agrarproduktion dar, die das Leben der lokalen Zivilbevölkerung zutiefst verändern. Für einzelne Kartelle hingegen eröffnete sich durch den wachsenden Avocadohandel ein neuer Geldstrom - auf illegalem Wege lukrieren diese im umkämpften Bundesstaat Michoacán jährliche Summen von rund 150 Millionen US-Dollar.

Ob die Avocado letztlich als „birnenförmiger Smaragd“, als „grünes Gold“, oder aber als „Blutdiamant Mexikos“ bezeichnet wird, hängt schlichtweg vom gewählten Blickwinkel und dem dahinterliegenden Anliegen ab. Erst eine multiperspektivische Herangehensweise an die Thematik ermöglicht es, ein ansatzweise facettenreiches Bild zu generieren. Jeder der drei Ansätze hat jedoch zweifelslos seine Berechtigung.

## 9. Bibliografie

### 9.1. Literaturverzeichnis und historische Quellen

Centro de Estudios para el Desarrollo Rural Sustentable y la Soberanía Alimentaria, Reporte. Caso de Exportación: El Aguacate (Ciudad de México 2017).

Diego Durán, Historia de las Indias de Nueva España y Islas de Tierra Firme (México 1880 [1581]). Quelle verfügbar unter [http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012496\\_C/1080012498\\_T2/1080012498\\_57.pdf](http://cdigital.dgb.uanl.mx/la/1080012496_C/1080012498_T2/1080012498_57.pdf), zuletzt geöffnet am 10.04.2019.

María Elena Galindo-Tovar, Amaury M. Arzate-Fernández, Nisao Ogata-Aguilar, Ivonne Landero-Torres, The Avocado (*Persea Americana*, Lauraceae) Crop in Mesoamérica. 10.000 Years of History. In: Harvard Papers in Botany 12/2 (2007) 325-334.

María Elena Galindo-Tovar, Nisao Ogata-Aguilar, Amaury M. Arzate-Fernández, Some aspects of avocado (*Persea americana* Mill.) diversity and domestication in Mesoamérica. In: Genetic Resources and Crop Evolution 55 (2008) 441-450.

María Elena Galindo-Tovar, Amaury M. Arzate-Fernández, Consideraciones sobre el origen y primera dispersión del aguacate (*Persea americana*, Lauraceae). In: Cuadernos de Biodiversidad 33 (2010) 11-15.

Stephanie L. Greene, Karen A. Williams, Colin K. Khoury, Michael B. Kantar, Laura F. Marek, North American Crop Wild Relatives, Volume 2. Important Species (2019).

Francisco Hernández, Historia de las Plantas de la Nueva España (México 1942 [1605]). Quelle verfügbar unter [http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaespana/pdf/historia\\_de\\_las\\_plantas\\_I\\_1\\_3.pdf#page=14](http://www.ibiologia.unam.mx/plantasnuevaespana/pdf/historia_de_las_plantas_I_1_3.pdf#page=14), zuletzt geöffnet am 01.05.2019.

Joachim W. Kadereit, Christian Körner, Benedikt Kost, Uwe Sonnewald, Strasburger Lehrbuch der Pflanzenwissenschaften (Berlin/Heidelberg<sup>37</sup>2014).

Friedrich Kluge, Etymologisches Wörterbuch der deutschen Sprache (Berlin<sup>25</sup>2012).

Reinhard Lieberei, Christoph Reisdorff, Nutzpflanzen (Stuttgart/New York<sup>8</sup>2012).

Linda Manzanilla, Coloquio V. Gordon Childe. Estudios sobre las revoluciones neolítica y urbana (México 1988).

Alonso de Molina, Vocabulario en lengua mexicana y castellana (México 1571). Quelle verfügbar unter <https://archive.org/details/vocabularioenlen00moli/page/n275>, zuletzt geöffnet am 10.04.2019.

Gonzalo Fernández de Oviedo, Sumario de la natural historia de las Indias (México 1950 [1526]). Quelle verfügbar unter [https://archive.org/stream/b29824412/b29824412\\_djvu.txt](https://archive.org/stream/b29824412/b29824412_djvu.txt), zuletzt geöffnet am 01.05.2019.

F. O. Popenoe, T. U. Barber, The Avocado. In: West India Gardens (Altadena, Kalifornien 1912).



C. A. Schroeder, Prehistoric avocados in California. In: California Avocado Society 52 (1968) 29-31.

Secretaría de Agricultura y Ganadería. Programa Nacional de Desarrollo Agroalimentario (PRONAGRO). Unidad de Agronegocios, El mercado del aguacate (Tegucigalpa 2016).

J.M. Stowasser, M. Petschenig, F. Skutsch, Stowasser. Lateinisch-deutsches Schulwörterbuch (Hollabrunn 2008 [1979]).

Víctor M. Toledo, Pablo Alarcón-Chaires, Patricia Moguel et al., El Atlas Etnoecológico de México y Centroamérica: Fundamentos, Métodos y Resultados. In: Etnoecológica 6/8 (2001) 7-41.

Luis Tolhausen, Diccionario Español-Alemán y Alemán-Español (Leipzig 1891). Quelle verfügbar unter <https://ia902705.us.archive.org/15/items/neuesspanischde00tolhgoog/neues-spanischde00tolhgoog.pdf>, zuletzt geöffnet am 17.04.2019.

Karl Vocelka, Frühe Neuzeit 1500 – 1800 (Konstanz/München<sup>2</sup>2017).

## **9.2. Internetquellen und Zeitungsartikel**

Apotheken Umschau, Kalium: Ein positives Ion mit vielen Aufgaben (2014) online unter <https://www.apotheken-umschau.de/laborwerte/kalium>, zuletzt geöffnet am 07.03.2019.

Apotheken Umschau, Avocado: Aromatische Früchte (2017) online unter <https://www.apotheken-umschau.de/Avocado>, zuletzt geöffnet am 07.03.2019.

Carlos Arrieta, Michoacán, al rojo vivo con Aureoles; sufre la peor crisis de violencia en 10 años. In: El Universal, 30.07.2018, online unter <https://www.eluniversal.com.mx/estados/michoacan-sufre-la-peor-crisis-de-violencia-en-10-anos>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

Markus Berndt, Die Avocado. In: Diabestes ade! (2015) online unter <https://www.diabetesade.com/ernahrung/avocado.html>, zuletzt geöffnet am 10.03.2019.

Darío Brooks, Super Bowl 2019: cómo es que el guacamole mexicano se convirtió en plato estrella del evento deportivo. In: BBC News Mundo, 01.02.2019, online unter <https://www.bbc.com/mundo/noticias-47078195>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

Paloma Carreño Acuña, Los riesgos del agua en el cultivo de aguacate. In: ciencia.mx noticias, 02.08.2018, online unter <http://www.cienciamx.com/index.php/ciencia/ambiente/21802-riesgos-agua-cultivo-aguacate>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019.

Peter Carstens, Dänische Supermärkte listen chilenische Avocados aus. In: Geo, 22.03.2017, online unter <https://www.geo.de/natur/nachhaltigkeit/16027-rtkl-extrem-hoher-wasser-verbrauch-daenische-supermaerkte-listen>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019

Duden, Advokatenbirne, online unter <https://www.duden.de/rechtschreibung/Advokatenbirne>, zuletzt geöffnet am 15.04.2019.

Jan Henne, Sterne-Koch nennt Avocados „die Blutdiamanten Mexikos“. In: Geo, online unter <https://www.geo.de/wissen/ernaehrung/20043-rtkl-boykott-aufruf-sterne-koch-nennt-avocados-die-blutdiamanten-mexikos>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019.

o.V., La guerra de cárteles detrás del negocio del aguacate; Michoacán, Jalisco y Sinaloa principales “minas”. In: Sin Embargo, 30.05.2017, online unter <https://www.sinembargo.mx/30-05-2017/3228763>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

Brook Larmer, How the Avocado Became the Fruit of Global Trade. In: The New York Times Magazine, 27.03.2018, online unter <https://www.nytimes.com/2018/03/27/magazine/the-fruit-of-global-trade-in-one-fruit-the-avocado.html>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

Nora Laufer, Der Hype um die Avocado: Fünf Grafiken und ein Anruf. In: Der Standard, 19.11.2016, online unter <https://derstandard.at/2000047744818/Der-Hype-um-die-Avocado-Fuenf-Grafiken-und-ein-Anruf>, zuletzt geöffnet am 07.11.2018.

David Marcial Pérez, La maldición del aguacate. In: El País, 02.02.2019, online unter [https://elpais.com/internacional/2019/02/01/actualidad/1549049608\\_676151.html](https://elpais.com/internacional/2019/02/01/actualidad/1549049608_676151.html), zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

Guadalupe Martínez, En la ilegalidad, 50% de hectáreas de aguacate en Michoacán: Silvano. In: Mi Morelia, 20.03.2019, online unter <https://www.mimorelia.com/en-la-ilegalidad-50-de-hectareas-de-aguacate-en-michoacan-silvano/>, zuletzt geöffnet am 07.05.2019.

Ernst Mauritz, Avocados: Die Superstars des Superbowls. In: Kurier, 30.01.2017, online unter <https://kurier.at/genuss/avocados-die-superstars-des-superbowls/243.673.246>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

Gardenia Mendoza, Sube el precio del aguacate y... ¡Michoacán teme más violencia! In: La Opinión, 03.04.2019, online unter <https://laopinion.com/2019/04/03/sube-el-precio-del-aguacate-y-michoacan-teme-mas-violencia/>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

Alberto Nájjar, Los daños ocultos que provoca el aguacate, el "oro verde" de México. In: BBC News Mundo, 11.10.2016, online unter <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-37581668>, zuletzt geöffnet am 10.05.2019.

Pons, avocat, online unter <https://de.pons.com/%C3%BCbersetzung?q=avocat&l=de&r=in=&l=de&qnac=>, zuletzt geöffnet am 15.04.2019.

Patricia Romo, Cayó 10% consumo anual per cápita de aguacate. In: El Economista, 21.11.2016, online unter <https://www.economista.com.mx/estados/Cayo-10-consumo-anual-per-capita-de-aguacate-20161121-0038.html>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Aguacate mexicano, online unter <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257067/Potencial-Aguacate.pdf>, zuletzt geöffnet am 04.05.2019.

Universidad Nacional Autónoma de México, Gran Diccionario Náhuatl (GDN) online unter <http://www.gdn.unam.mx/termino/search?queryCriterio=ahuacatl&modulo=termino&action=search&queryEnDiccionarios%5B%5D=0&queryPartePalabra=inicio&queryBuscarEn=nahuatlGrafiaNormalizada&queryLimiteRegistros=50>, zuletzt geöffnet am 10.04.2019.

Zentrum der Gesundheit, Avocado – Die gesunde Butterfrucht (2019) online unter [https://www.zentrum-der-gesundheit.de/pdf/tabelle\\_avocado\\_die\\_gesunde\\_butterfrucht.pdf](https://www.zentrum-der-gesundheit.de/pdf/tabelle_avocado_die_gesunde_butterfrucht.pdf), zuletzt geöffnet am 10.03.2019.

Zentrum der Gesundheit, Avocado – Die gesunde Butterfrucht (2019) <https://www.zentrum-der-gesundheit.de/avocado.html#toc-wie-wirken-sich-avocados-auf-den-cholesterinspiegel-aus>, zuletzt geöffnet am 10.03.2019.

### **9.3. Abbildungsverzeichnis**

Abb. 1 Die jährliche Avocadoproduktion in Mexiko (1961 – 2017)  
Food and Agriculture Organization of the United Nations, Daten online  
verfügbar unter <http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC>, zuletzt geöffnet am  
04.05.2019, Grafik eigens erstellt.