

PMA - Palmzucker

Den Grundstoff für den Palmzucker liefert der Saft aus den Blütenständen, hoch oben in den Wipfeln der Arenga-Palme (*Arenga saccharifera* oder *Arenga pinnata*).



Der natursüße Baumsaft wird von Kleinbauern aus der Gegend von Bumi Serpong Damai, Tangerang, gesammelt. Der Palmsaft ist sehr empfindlich gegenüber Wärme. Schon wenige Stunden, nachdem er aus den Blütenknospen abgezapft wurde, fängt er an zu gären. Man kann Palmzucker nur aus ungegorenem Palmsaft herstellen. Darum muss man mit der Verarbeitung des Palmsaftes möglichst schnell beginnen.



Er wird zuerst gefiltert, um etwaige Verunreinigungen zu entfernen. Dann kocht man den Saft mit einem kleinen Stück Kokosnuss ein, welches das Überkochen verhindert. Danach wird er in einer Pfanne geschlagen, bis er eindickt und vom flüssigen in den kristallinen Zustand übergeht. Anschließend muss der Sirup auskühlen und erstarren. Zum weiteren Gebrauch zerkleinert der Produzent die harte Masse zu streufähigem Vollpalmzucker.



In ländlichen Gebieten Indonesiens stellt diese Art der Zuckergewinnung oftmals die Haupteinnahmequelle der Bevölkerung dar. Durch direkte Vermarktung erhöht sich der Verdienst für die Produzentengruppen, die von der Vermarktungsorganisation PMA (Profil Midra Abadi) betreut werden, und so nicht mehr auf Zwischenhändler angewiesen sind.

Produkte von PMA - Palmzucker finden Sie bei EL PUENTE mit dem Projektcode id2.