

Die Malokanuss

Plötzlich war sie überall. In Rezepten wurde sie als Zutat für Reisgerichte empfohlen, aber auch als exotische Geschmacksvariante in Süßspeisen. Ihr bitter-süßer Geschmack erinnere an Mandeln und Grapefruit, aber auch ein Hauch von Caramel und Kümmel sei auszumachen. Die verhaltene Schärfe gleiche dem Ingwer, sei aber milder und besser verträglich. In Restaurants wurde Malokanuss-Parfait als Nachspeise angeboten. Eine Getränkefirma brachte einen Malokanuss-Drink auf den Markt, der energispendend und zugleich erfrischend sei. Gesundheitsmagazine priesen die Malokanuss als altbewährtes Heilmittel aus Malaysia an, das die Nerven beruhige, die Verdauung fördere und wasserlösend wirke. Bald gab es Malokanuss in Pulverform, als Brausetabletten und als Bonbons.

„Hast Du die Malokanuss schon gekostet?“ wurde in Partygesprächen und an Vernissagen gefragt. „Ich bin schon total süchtig!“

Es ging eine wahre Maloka-Euphorie durchs Land. In den Regalen der Grossverteiler tauchten Malokaproducte bei den Süßwaren, im Joghurtsortiment, bei den Backwaren, bei den Saucen, in der Getränkeabteilung und bei den Nahrungsergänzungen auf. In jeder Zeitung fand man Berichte über die neuen Geschmackserlebnisse und die gesundheitsfördernde Wirkung der geheimnisvollen Nuss. Die Bilder dazu zeigten eine haselnussartige Frucht, die von einer pelzigen Schale umgeben war. Die Nuss stamme ursprünglich aus den Regenwäldern des Amazonas, sei im 16. Jahrhundert von den Seefahrern nach Asien gebracht worden und werde heute vor allem im Malakkagebiet in Malaysia angebaut, daher der Name. Bald konnte man einen Wikipedia-Artikel über die Nuss lesen. Dort wurde auch gezeigt, wie auf den Malokafarmen in Malaysia die Schalen zerquetscht und die Nüsse mit Mörsern gestampft wurden.

Nach einiger Zeit wurde der Ruf nach der echten Malokanuss laut. Ein Journalist fragte, wo man die Nuss unverarbeitet kaufen könne. Er begann zu recherchieren, fragte bei den Produzenten und Grossverteilern nach, wurde aber nicht fündig. Er kontaktierte die Schweizer Botschaft in Kuala Lumpur mit der Bitte, herauszufinden, wo die Malokanuss wachse und wie man sie kaufen könnte. Nach einigen Wochen kam die Antwort: „Es tut uns leid, aber die Malokanuss ist in Malaysia nicht bekannt.“

Die weiteren Nachforschungen verstärkten die Zweifel des Journalisten. Schliesslich stiess er auf einen Zeitungsartikel, in dem die Malokanuss scheinbar zum ersten Mal beschrieben wurde. Ausführlich wurden Geschmack, Herkunft, Anwendungsmöglichkeiten und gesundheitsfördernde Merkmale geschildert. Als Quellennachweis wurde eine Website genannt. Der Journalist klickte die Seite an und las: „Schön, dass Sie hier gelandet sind. Wir wissen Ihr Interesse an der Malokanuss zu schätzen. Alles Gute zum 1. April!“

Der Fall schien klar und das ganze Land musste zur Kenntnis nehmen, dass es monatelang einem Aprilscherz aufgesessen war. Trotzdem wurde weiterhin Malokajoghurt gegessen, die Menschen, die ihre Nahrung mit Malokapulver ergänzten, fühlten sich gesünder, der Malokadrink wurde weiterhin als wirkungsvoller Sportlerdrink gepriesen. Es gab im Internet sogar eine Kampagne mit dem Motto: „Wir lassen uns unsere Malokanuss nicht nehmen!“