

Mandelbaum



↑
max. 10 Meter
∅
max. 1 Meter

Verbreitung

Der Mandelbaum kommt ursprünglich aus Südwestasien. Der Mensch brachte ihn nach Südeuropa und Nordafrika, später auch nach Nordamerika. Heute wird die Mandel vor allem in Kalifornien, USA, angebaut. Wichtig ist nur, dass die Böden gut durchlässig und kalkhaltig sind.

Bedeutung

Die Mandel wird seit über 6000 Jahren in Westasien kultiviert. Als sie im Mittelalter nach Europa kam, war sie den Adeligen vorbehalten. Heute sind Mandeln für alle erwerblich und werden immer beliebter. Weltweit wurden in der Saison 2020/21 fast 1,7 Millionen Tonnen Mandeln geerntet.

Nachhaltigkeit

Da Mandelbäume sehr viel Wasser benötigen, wird für ihre Bewässerung oft das Grundwasser angepumpt. Dadurch sinkt der Grundwasserspiegel was vor allem für die Bevölkerung vor Ort ein Problem darstellt. Deshalb wird es immer wichtiger, Mandeln nachhaltig anzubauen.

Bei ForestFinance

Bei ForestFinest werden in der Region Errachidia in Marokko auf einer ca. 130 ha großen Fläche Bio-Mandeln nachhaltig angebaut.



Mandelbaum

FAMILIE ROSACEA
GATTUNG PRUNUS
ART PRUNUS DULCIS

Merkmale

Blätter

Die Blätter des Mandelbaums entfalten sich nach der Blüte wechselseitig oder in Büscheln an den Ästen. Sie haben kleine Kerben am Rand und sind am oberen Ende zugespitzt.

Rinde

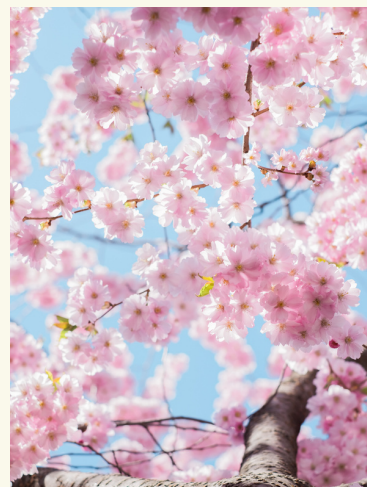
Die Rinde junger Zweige ist kahl, erst grün, dann rötlich. Ältere Rinden sind bräunlich, später graubraun bis grauschwarz. Die Äste stehen aufrecht oder sind waagrecht ausgebreitet mit vielen kurzen Zweigen.

Früchte

Der Mandelbaum trägt anfangs grüne Früchte, welche flaumig und behaart sind. Später werden diese braun und trocknen aus. Der Samen, welcher hauptsächlich gegessen wird, befindet sich im Inneren des Kerns.

Blüten

Die fünfblättrigen Blüten trägt der Mandelbaum von Mitte Februar bis Mitte März. Sie sind weiß und haben in der einen roten Punkt. Dieser lässt sie rosa erscheinen.



Mandelbaum

Fruchtsorten

Im Groben werden Mandeln in drei Arten aufgeteilt: die essbaren Süß-, die Krachmandeln und die giftigen Bittermandeln. Die meisten Mandelsorten müssen von Bienen bestäubt werden, jedoch haben Forscher Sorten entwickelt, welche sich selbst bestäuben können.



Mandelbaum

FAMILIE ROSACEA
GATTUNG PRUNUS
ART PRUNUS DULCIS

DICHTE

837 kg/m³

HÄRTE

1700 Janka



Ernte

In großen Anbaugeländen werden die Mandeln mit Rüttelmaschinen geerntet während in kleinen noch mit Hand gearbeitet wird. Unter den Bäumen wird dabei entweder ein Netz gespannt oder Unkraut gepflanzt, damit die Mandeln beim Aufkommen nicht zerbrechen.



Verarbeitung

Mandelholz ist sehr dünn und schwierig zu verarbeiten, da es schnell Risse bekommt, daher gilt es als Edelholz. Süß- und Krachmandeln kann man einfach essen. Die giftigen Bittermandeln müssen erst abgekocht werden, um sie von ihren Bitterstoffen zu befreien.



Zubereitung

Aus Mandeln kann man viele leckere Desserts kreieren. Dafür werden Süß- und Krachmandeln verwendet. Außerdem wird das Aroma der Bittermandeln zum Backen genutzt. Zudem wird das Mandelöl in der Kosmetikindustrie verwendet, welches gegen trockene Haut wirkt.

