



**MANDEL-
VIELFALT**



**MANDEL-
VIELFALT**

www.sujet.de/sign

**HERKUNFT
UND GESCHICHTE
DER MANDEL**



**HERKUNFT
UND GESCHICHTE
DER MANDEL**

Bei Mandeln ist die Herkunft nicht so recht bekannt. Als Ursprungsland des Mandelbaumes wird Asien vermutet.

In der alten Zeit wurden sie Pharaonen als Brotbeimischung dargeboten. Die Mandel hat gastronomisch, medizinisch und kosmetisch in der Antike eine große Bedeutung gehabt. Die Griechen haben sogar eine passende Sage zum Mandelbaum. Dort heißt es, dass die Göttin Kybele es war, die den Mandelbaum aus nur einem einzigen Blutstropfen wachsen ließ. Jede Ära bietet eine Geschichte oder Sage rund um die Mandel. Die alten Römer und auch die Araber sind geschichtsträchtig, was die Verbreitung des Mandelbaumes angeht. Die Römer lernten die wunderbaren Kerne von den Griechen kennen, die im heutigen Süditalien angesiedelt waren. Im ersten Jahrhundert nach Christi Geburt wussten die Römer bereits, dass es süße und bittere Mandeln gibt. Beide Sorten wurden im römischen Reich als Arznei und zur Herstellung von Hautpflegemittel eingesetzt. Die Römer verbreiteten die Mandel zuerst nach Nordafrika sowie Italien und später in das südwestliche Europa. In Südspanien gelten die Mauren als Förderer des Mandelbaums. Für Deutschland waren es eindeutig die Römer, die neben den Reben auch die Mandel angesiedelt haben. Ebenso zählt Karl der Große zu diesen Menschen, die daran teilhaben, dass der Mandelbaum es bis nach Nordeuropa geschafft hat.

MANDELSORTEN

Es gibt im Grunde genommen drei Mandel-Sorten:

- die süßen Mandeln
- die Bittermandeln
- die Krachmandel, die fast nur in Spanien und Südfrankreich bekannt ist.



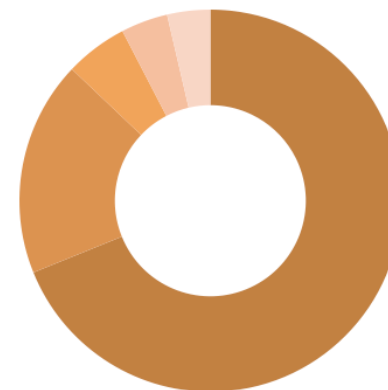
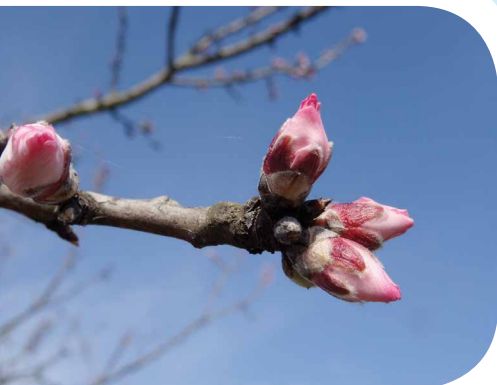
MANDELSORTEN

Die Süßmandel ist ohne Einschränkung genießbar und wird sowohl ohne oder mit Salz zum Knabbern, als Backzutat oder als Basis für kandierte Mandeln verwendet. Sie wird auch zur Herstellung von Marzipan, Mandelöl oder zur Verfeinerung von Speisen verwendet. Gemahlene Mandelrückstände, z.B. aus der Ölproduktion werden als Mandelkeime auch in der Kosmetik verwendet. Man findet die Essmandel auch in einer Vielzahl von Plätzchen, Kuchen oder Torten. Ein wesentlicher Unterschied zu den häufig verwendeten Haselnüssen ist, dass die Mandelkern nicht Allergie auslösend sind.

Die Bittermandeln werden vor allem für das alkoholische Getränk Amaretto eingesetzt. Die Bittermandeln geben dem Amaretto seine charakteristische Geschmacksnote. Sie werden auch zur Herstellung von Bittermandelöl (als Backzutat), in der Kosmetik oder als Zusatz für Liköre verwendet. Der Gehalt an Blausäure beträgt bei rohen bitteren Mandeln bis zu 3000 mg/kg. So können (je nach Körpergewicht) bereits 5 bis 10 Bittermandeln bei Kindern zu einer tödlichen Blausäurevergiftung führen. Denn in der Bittermandel befindet sich ein Stoff mit Namen Amygdalin, der bei Zerstörung der Mandel (z.B. bei der Verdauung) die giftige Blausäure abspaltet. Dieser Stoff geht allerdings beim Erhitzen und Verarbeiten der Bittermandel verloren. Die süßen Mandeln enthalten auf Grund der Züchtung unbedeutende und ungefährliche Mengen an Amygdalin.

BLÜTEZEIT

sehr früh: Davidsmandel
 früh: Keilmandel
 mittelspät: Prachtmandel
 spät: Perle der Weinstraße, Nr.10, Mandelkönigin
 sehr spät: Ferragnes
 sehr sehr spät: Palatina



- Kalifornien
- Spanien
- Türkei
- Marokko
- Griechenland



MANDELANBAU



ARDECHE



ARDECHE

Essmandel

Herkunftsland: Frankreich

Stein: mittelgroß, glattschalig

Schale: vergleichsweise hart



DAVIDSMANDEL



Wildform

Herkunft: eigentlich eine Wildpflaume, Ostasien

Blüte: sehr früh, frostgefährdet

Stein: ähnlich dem Zwetschgenkern

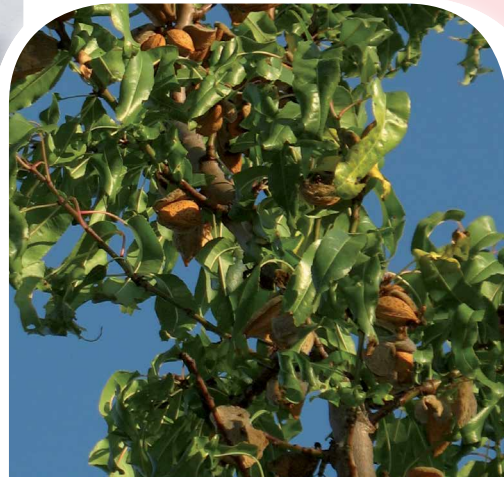
Erntereif: Juli/August



DAVIDSMANDEL



DÜRKHEIMER KRACHMANDEL



Süßmandel, Krach- oder Knackmandel

- Herkunft:** um 1940 von Ewald Philippi, damals Obstbauinspektor des Bezirks Bad Dürkheim, selektiert und verbreitet, es ist aber sicherlich eine ältere Sorte
- Blüte:** mittelspät nach der Keilmandel und vor der Perle der Weinstr., sehr groß, anfangs schwach rosa, dann weiß, teils mit rosa Auge (50-65 mm)
- Erntereif:** September (Ende September bis Mitte Oktober)
- Fruchtschale:** fleischig
- Stein:** hartschalig, groß bis sehr groß, breit mit abgerundeter Spitze, Größe variabel, L/B/D= 38/21/30, Schale: glatt weich, leicht zu knacken



DÜRKHEIMER KRACHMANDEL

FERRAGNES



Süßmandel

- Synonym:** Rupp-Mandel, Französische Essmandel
- Herkunft:** INRA Bordeaux (Frankreich) um 1960, Kreuzung von Cristo morto (Italien) und Ai (Frankreich)
- Blüte:** sehr spät nach der Perle der Weinstraße, klein bis mittelgroß (30-35 mm), weiß, teilweise mit schwach rosa Auge, leicht glockig, zusammen mit dem Laubaustrieb
- Stein:** mittelgroß bis groß, hakige Spitze, weichschalig, L/B/D= 40/17/23 mm, glatte Oberfläche, mittelharte Schale
- Samen:** groß, süß-aromatisch
- Baum:** sehr stark, steil und sparrig wachsend, sehr kleine Blätter
- Info:** sehr ertragreich
Von den französischen Sorten gehören Ferragnès (ungefähr 60 %) und Ferraduel (ungefähr 30 % der Produktion) zu den wichtigsten Sorten in Frankreich. Sie sind auch bei vielen Baumschulen in Deutschland erhältlich.



FERRAGNES



GIMMELDINGER SÜSSMANDEL

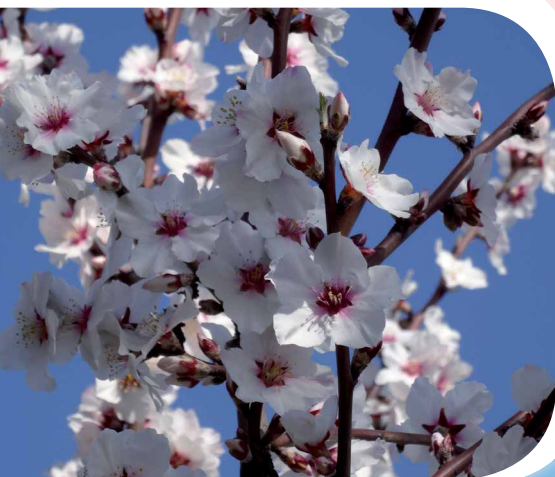


Süßmandel

- Herkunft:** aus Neustadt-Gimmeldingen, um 1995 von G. Ohler aufgefunden und entsprechend benannt, die Sorte ist älter
- Blüte:** intensiv rosa
- Erntereife:** September
- Fruchteigenschaften:** Frucht fleischig (ähnlich einem kleinen, länglichen gelblichgrünen Pfirsich).
- Fruchtstein:** groß, länglich spitz
- Schale:** sehr brüchig, etwas bröselig, sehr leicht aufzubrechen.
- Samen:** groß, süß, mild.
- Bäume:** es existieren noch mehrere Altbäume in der Gemarkung.



GIMMELDINGER SÜSSMANDEL



PRINZESS- MANDEL



Essmandel

- Herkunft:** Weinstraße
- Blüte:** weißblühend
- Wuchs:** mittelstark - stark wachsend
- Erntereife:** September/Oktober
- Stein:** mittelgroß bis groß, breit ei- bis halbmondförmig, beigebraun, glatt, standardschalig (mittelhart), nicht weichschalig!
- Same:** mittelgroß, süß



PRINZESS- MANDEL

JURA



JURA

Essmandel

Herkunft: Frankreich

Stein: mittelgroß,
glattschalig, mittelharte Schale

PALATINA



Süssmandel, Krach- oder Knackmandel

Herkunft: Zufallssämling, neu im Sortiment, ertragreich und großfrüchtige Pfälzer Fruchtmandel Palatina, Bezug: Baumschule Oberholz, Freinsheim

Samen: klein und süß, schmackhaft

Blüte: erst erscheinen im Frühjahr die Blätter, dann erst die Blüten, blüht zwei Wochen später und umgeht somit den Spätfrösten im März

Ernte: sehr ertragreich, ab September kommen die ersten Früchte

Baum: anspruchslos und für den Garten gut geeignet



PALATINA

KEILMANDEL



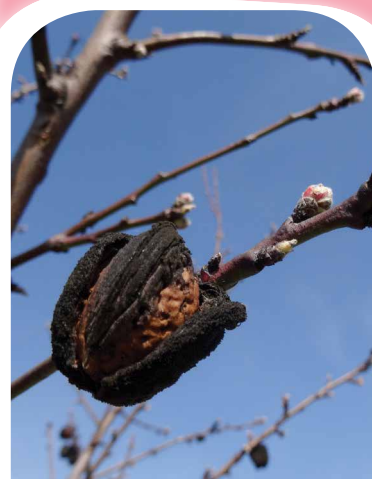
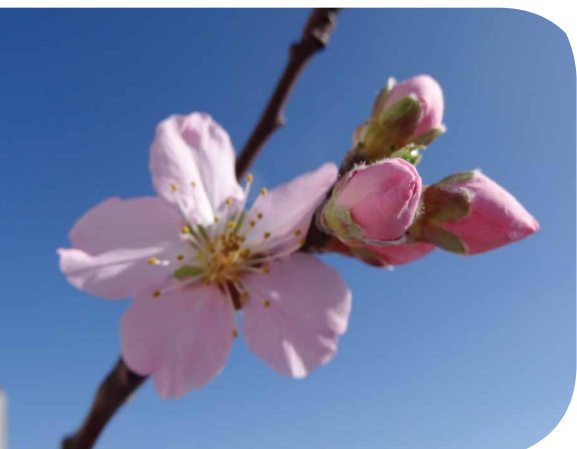
Süssmandel, Krach- oder Knackmandel

- Herkunft:** aus Neustadt-Mußbach um 1900, der Mutterbaum wurde im Garten der Familie Keil gepflanzt
- Blüte:** früh, sehr groß, weiß mit lila Auge (45-60 mm)
- Stein:** weichschalig, rau, porös, L/B/D= 42/19/24 mm
- Samen:** süß
- Baum:** aufrecht wachsend
- Info:** Die Sorte ist sehr dekorativ mit einem hohen Nutzwert



KEILMANDEL

MANDELKÖNIGIN



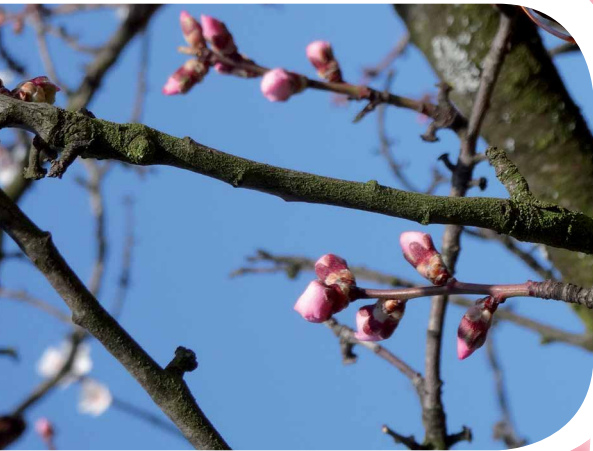
Bittermandel, bedingt genießbar

- Herkunft:** wahrscheinlich ein Zufallssämling aus Gimmeldingen, ab ca. 1985 durch die Baumschule Oberholz, Freinsheim verbreitet
- Blüte:** spät, kurz nach Perle der Weinstr. und vor Ferragnes, sehr groß (48-60 mm), intensiv rosa, (stärker als Nr.10 und Perle der Weinstr.) sehr dekorativ
- Erntereif:** September/Oktober
- Fruchtschale:** fleischig
- Stein:** raue Oberfläche, sehr harte Schale, pflirschartig, mittelgroß und dick
- Baum:** breit aufrecht wachsend, etwas stärker als Nr.10
- Zierwert:** hoch



MANDELKÖNIGIN

MANDEL NR. 10



Ziermandel

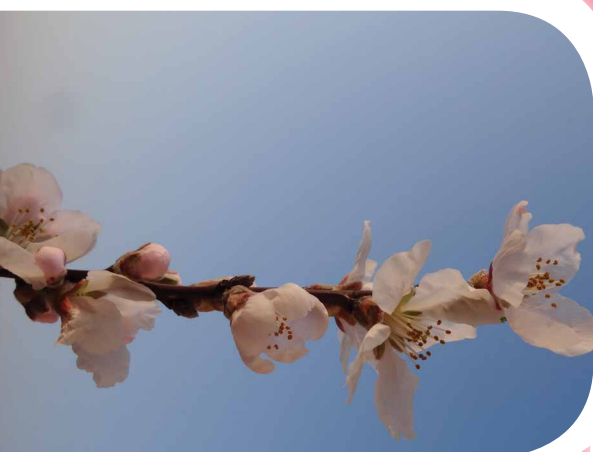
- Herkunft:** Um 1970, Selektion von Dr. Schwarz, Neustadt/W.
- Blüte:** spät, etwa mit der sehr ähnlichen Perle der Weinstr., groß (40-47 mm), rosa, gleichmäßig und dekorativ, reichblühend
- Fruchtschale:** fleischig
- Stein:** ähnelt Perle der Weinstr., ist aber stärker gefurcht und flacher mit einer schärferen Spitze, L/B/D= 40/15/26 mm, der Kern ähnelt dem von Pfirsichen, ist tief gefurcht und sehr hart
- Samen:** trotz großem Kern sehr kleiner Samen, hoher Amygdalingehalt, deshalb **für den Verzehr nicht geeignet**



MANDEL NR. 10



PERLE DER WEINSTRASSE



Ziermandel

- Herkunft:** um 1940, Selektion von RUPP, Neustadt-Mußbach, vermehrt u.a. von der Baumschule Diehl, Wachenheim
- Blüte:** spät, kurz nach der Sorte Dürkheimer Prachtmandel und vor der Sorte Ferragnes, groß (45-50 mm), rosa, sehr gleichmäßig und dekorativ, reichblühend
- Fruchtschale:** fleischig
- Stein:** hartschalig, mittelgroß, oval, mit kleiner Spitze, L/B/D=34/18/25 mm
- Samen:** halbbitter
- Baum:** mittelstark wachsend, breit, kugelige Krone
- Zierwert:** hoch

PERLE DER WEINSTRASSE



MANDEL- PRODUKTE

Monin: Sirup (englisch: Almond Syrup, französisch: Sirop de l'orgeat) wird aus Extrakten der Bittermandel und Pflanzenextrakten hergestellt. Das 1% Aroma besteht auch aus Mandelöl. Dieses kommt aus Marokko. Verwendet werden die Mandelsorten „Prunus Armeniaca L“ und „Amygdalus Communis L“.

Turrón de Alicante: ist ein in Spanien hergestelltes weißes Nougat bestehend aus Mandeln der Sorte torró (Katalan), Honig, Zucker und Eiklar

OHNE MANDELN

- Persipan:** ist ein marzipanähnliches Produkt aus Pfirsichkernen.
- Resipan:** ist ein in der ehemaligen DDR produziertes Persipan (Domino Steine). Wegen der Rohstoffknappheit wurde es aus Maisgries, Zucker und Aroma hergestellt.
- Nakapan:** statt Maisgries wurde Kartoffelgries, Zucker und Aroma verarbeitet.
- Legupan:** war der in der ehemaligen DDR hergestellte Marzipanersatzstoff bestehend aus Erbsenbrei und Zucker (und daher grün)

MARZIPAN

Der Name

Im 13ten Jahrhundert wurden in Venedig, Neapel und Sizilien Gewürze und Konfekt in kleinen Schächtelchen gehandelt. Es war üblich den Zehnten (also 1/10 Abgabe) in Form von Geld oder Naturalien an religiöse Institutionen (Tempel/Kirche) oder weltliche Institutionen (König/ Grundherr) zu entrichten. Das lateinische Wort marzapanus bedeutet zehnt Steuer. Auf der Insel Zypern gab es spezielle Schachteln für 1/10 eines Malters (altes Getreidemaß). Der Begriff Mataban wurde für diese Schachteln verwendet. Daraus wurde im italienischen Mazapane, im französischen Maspain und im deutschen Sprachgebrauch Marzipan. Im 14. Jahrhundert wurde der Name der Schachtel auf den Inhalt übertragen - Marzipan!

Geschichte des Marzipan

Der Legende nach soll Marzipan „Brot“ 1407 in Lübeck (oder Königsberg) nach einer Hungersnot erfunden worden sein. Lübeck gehörte zu den Hansestädten und hatte eine besondere Stellung durch die Überseeanlieferungen.

Wahrscheinlich kommt Marzipan aber eher aus dem Persischen (Iran) und war dort als Haremskonfekt bekannt. 850-923 wurde es als Heilmittel vom persischen Arzt Rhazes hergestellt und die Kreuzritter kamen im Orient in Kontakt mit diesem Mittel.



Im Mittelalter kam die Mandelspeise nach Europa, wo es jedoch nur von Apothekern produziert und gehandelt wurde - als Mittel gegen Verstopfung, gegen Blähungen und als Potenzmittel. Es wurde um das Jahr 1526 aus Zucker und Gewürzen hergestellt. Zucker war damals eine kostspielige Sache, da er importiert werden mußte. Später wurde die Herstellung von einem neuen Berufsstand - den Zuckerbäckern „Candiflors“ übernommen. Die Mandelspeise war sehr wertvoll und wurde anfangs mit Blattgold belegt.

Die erste prominente Marzipangenießerin war Königin Elisabeth I. (1533-1603), die bekanntermaßen süchtig nach Süßigkeiten war. Auch der Sonnenkönig Ludwig der XIV von Frankreich hatte eine Vorliebe für das Mandelwerk. Er ließ möglichst naturgetreue Nachbildungen von Früchten, Geflügel und Wild aus der Mandelmasse auf den Tischen anrichten.

1514 erließ die Stadt Venedig ein Verbot Marzipan zu vergolden - wegen übertriebenem Luxus! In Nürnberg wurde Marzipan jedoch erst im 17/18. Jahrhundert verarbeitet. Erst nachdem in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die Zuckerherstellung aus Zuckerrüben ermöglicht wurde, fand das Marzipan den Weg in Kaffeehäuser.

Der aus Ulm kommende Johannes Georg Niederegger mischte Mandeln mit so viel Zucker wie nötig und einem Geheimnis (dass von Generation zu Generation vererbt wurde). Auf jedem Fall ist eine dem Rosenwasser vergleichbare Zutat hinzugefügt worden.



MARZIPAN

MANDEL-BROT- AUFSTRICH

(10 Min. - 1 Portion)

Zutaten

100 g Mandeln, gehackt
2 EL Honig
1 Prise Salz
etwas Vanillezucker

Die Mandeln in einem guten Mixer/Mühle so fein mahlen, dass das Öl anfängt auszutreten. Dann mit Honig, Salz und Vanillezucker in eine kleine Rührschüssel geben und gut verrühren. Zum Schluss noch mit einem Pürierstab durchgehen, um die letzten kleinen Stückchen zu zerkleinern und eine cremige Konsistenz zu erreichen.

MANDEL-TOMATEN- AUFSTRICH

(5 Min. - 1 Portion)

Zutaten

100 g Mandeln, gemahlen
100 g Butter
2 EL Senf
2 EL Gemüsebrühe
1 EL Öl
½ Tube Tomatenmark
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe

Die Mandeln, das Tomatenmark, Butter, Senf, Gemüsebrühe und Öl vermischen. Die Zwiebel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Knoblauchzehe durch die Presse geben und zusammen mit den Zwiebelwürfeln unterrühren. Schmeckt als Brotaufstrich oder als Pesto über Nudeln.



MANDELMILCH

Zutaten

200 g Mandeln (ungeschält)
Wasser
Optional etwas Honig oder Agavendicksaft

Die Mandeln in eine Schale mit Wasser geben und mit Wasser bedecken. Nun müssen die Nüsse etwa acht bis zehn Stunden quellen. Diesen Schritt am besten am Vortag vor dem Zubettgehen machen.

Die gequollenen Mandeln nun gemeinsam mit 1,0 Liter heißem Wasser in die Küchenmaschine geben und die Mandel-Wasser-Mischung so lange, pürieren bis eine weiße Flüssigkeit ohne Stücke entsteht. Im letzten Schritt ein Sieb mit einem Stofftuch auslegen und die Mandelmilch durch das Tuch passieren. Die im Tuch verbleibende Masse gut abtropfen lassen und die Restflüssigkeit herauspressen. Fertig ist die Mandelmilch! Bei Bedarf mit Honig oder Agavendicksaft zufügen.

Die musigen Überreste der Mandeln im Tuch lassen sich übrigens hervorragend trocknen und dann als feines Mandelmehl zum (glutenfreien!) Backen verwenden.

1650 tauchten die gebrannten Mandeln zum ersten Mal in der Geschichte auf und sind seitdem wohl nie mehr so ganz zu vertreiben gewesen. Heute sind diese wunderbaren knusprigen Dinger von keinem Jahrmarkt mehr wegzudenken

Zutaten

200 g Mandeln
200 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
100 ml Wasser
1 TL Zimt
etwas Butter

GEBRANNT MANDELN

Mandeln auf ein Backblech geben, und auf höchster Temperatur und unterster Schiene vorsichtig und unter Beobachtung ca. 5-10 Min. rösten. Legt ein Backblech mit Backpapier aus und stellt es für die fertigen Mandeln bereit. Wasser, Zucker, Butter und Zimt in einen Topf geben, aufkochen lassen und die Mandeln dazugeben. Das ganze lasst ihr jetzt unter rühren köcheln, bis die Flüssigkeit verdampft ist und der Zucker krümelig wird. Weiterrühren, bis der Zucker wieder flüssig ist. Dann herausnehmen und auf dem Backblech verteilen, mit zwei Gabeln trennen und abkühlen lassen.





SPAGHETTI MIT TOMATEN-MANDEL- PESTO

(15 Min. - 4 Portionen)

Zutaten

500 g Nudeln
6 Tomaten
100 g Mandeln, in Stiften
1 Bund Basilikum
2 Zehen Knoblauch
Öl (Olivenöl)
Salz + Pfeffer
Schafskäse (wahlweise)

Spaghetti al dente kochen. Die Tomaten enthäuten und entkernen, in kleine Stücke schneiden. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fett anrösten. Tomaten, Mandeln, Knoblauch und Basilikum pürieren. Olivenöl, Salz und Pfeffer nach Belieben drunter rühren. Das Pesto auf die warmen Spaghetti verteilen und mit gewürfeltem Schafskäse servieren.

MANDELPEELING

Zutaten

3 Esslöffel Naturjoghurt
3 Esslöffel möglichst frisch geriebene Mandeln
1 Teelöffel Ringelblumenextrakt (Calendula)
1 Teelöffel Honig

Die Zutaten mischen und den entstandenen Brei auf Gesicht und Körper auftragen. Einmassieren und nach einigen Minuten Einwirkzeit mit warmen Wasser abwaschen. Das Mandelmehl dient als „Scheuermittel“ und versorgt die Haut gleichzeitig mit wertvollem Mandelöl. Die Milchsäure im Joghurt reinigt tief und löst alte Hautschüppchen ab. Ringelblume und Honig fördern die Erneuerung der Haut.

MANDEL- MONDLICHT

Zutaten

20 ml Mandel- oder Amarettoisirup
20 ml Biosahne oder Mandelmilch (vegan)
80 ml fair gehandelter Blutorgangensaft
80 ml Streuobstapfelsaft

Zutaten im Shaker mischen und in ein mit Eiswürfeln gefülltes Glas geben.



QUELLEN

www.trockenfruechte.com/nuesse/mandeln

www.chefkoch.de

<http://zahnfee-im-zuckerrausch.blogspot.de/2013/01/gebrannte-mandeln.html>

www.fitforfun.de/beauty-wellness/gesundheits/mandeln-snack-dich-schlank_aid_13500.html

www.bankhofer-gesundheitstipps.de/mandeln-suess-voller-heilkraft.html

<http://wordpress.p154665.webspaceconfig.de/wp-content/uploads/2014/03/Die-Mandeln-in-Gimmeldingen.pdf>

www.gartenakademie.rlp.de/Internet/global/themen.nsf/0/f550ca0739bd2adcc125738e0044f87f?OpenDocument

<http://eatsmarter.de/gesund-leben/wellness/mandelmilch-selber-machen>

Fotos: Birgit Eschenlohr

Text: Birgit Eschenlohr, Gimmeldinger Mandellehrpfad, Gartenakademie RLP, Pomologisches Jahreshaft 2010, P.Eisenbarth