

Hoch hinaus – eine Trekkingtour
im indischen Himalaja *Seite 58*

Die grösste Baleareninsel ist auch
für Gourmets ein Paradies *Seite 59*

Auf den Spuren eines
wenig bekannten Mallorca *Seite 60*

Glücksmomente beim Wandern
unter Mandelblüten *Seite 61*



Zur Mandelblüte auf Mallorca

Hinter der botanischen Pracht in Weiss und Rosa verbergen sich ernste wirtschaftliche Herausforderungen

Mandelbäume prägen wie kaum ein anderer Baum die landschaftliche Schönheit Mallorcas. Die Mandel ist für die Insel und deren Bewohner mehr als nur ein landwirtschaftliches Produkt. Doch Geld ist mit ihrem Anbau kaum mehr zu verdienen.

Heinz Eckert

Mandelbäume gehören in Mallorca zum Landschaftsbild. Sie haben sozusagen in den Herzen der Inselbewohner Wurzeln geschlagen. Als Vorboten des Frühlings bieten sie ab Ende Januar in voller Blüte ein Bild von überwältigender Schönheit. Deshalb heisst die auf die Phönizier zurückgehende Schutzgöttin des Mandelbaums auch Amygdala, was in der syrischen Sprache so viel wie «schöner Baum» bedeutet. – Die Mandelblüte ist Inbegriff von Anmut schlechthin und wird aus diesem Grund häufig beschrieben und besungen; ähnlich wie Sakura, die Kirschblüte in Japan.

Robustes Gewächs

Der Anbau der aus Asien stammenden Mandelbäume war schon im Altertum in allen Mittelmeerländern weit verbreitet. Weil er ein extremes Klima mit kalten Wintern und heissen Sommern sehr gut verträgt und auch auf kargem Boden gedeiht, ist der Mandelbaum die ideale Kulturpflanze für diese ariden Gebiete. Ihre europäische Heimat hat die Mandel vor allem in Spanien und besonders auf Mallorca gefunden. Der Baum ist ein sehr robustes Gewächs, das am Mittelmeer 60 bis 80 Jahre alt wird. Auf Mallorca gedeihen mehr als 100 verschiedene Mandelsorten. In den

Handel gelangen aber nur etwa deren 12. Charakteristisch für diese ist, dass sie mild schmecken, dass keine Bittermandeln darunter sind und der Fettgehalt hoch ist.

Noch vor zehn Jahren konnten Mallorcas Mandelbauern gut von ihrer Arbeit leben. Damals flossen die Subventionen aus Brüssel. Das ist heute nicht mehr der Fall. Deshalb werden viele Mandeln gar nicht mehr von den Bäumen geholt. «Es zahlt sich wirtschaftlich einfach nicht mehr aus», klagt Eduardo Cerdà, Präsident der Vereinigung zur Förderung der mallorquinischen Mandel, welche unter dem Gütesiegel «Ametla de Mallorca» verkauft wird. Um dieses Label zu erhalten, sind strikte Qualitätskriterien zu erfüllen.

Die Kalifornier hätten den Markt kaputtgemacht, klagen die Mallorquiner. Dank intensiver Haltung mit ausgiebiger Bewässerung können dort auf einer Hektare Anbaufläche 1000 Kilogramm Mandeln geerntet werden. Auf Mallorca sind es bloss 300 Kilo, und das auch nur in einem guten Jahr. 2009 war wegen des kalten und nassen Wetters ein Katastrophenjahr; es brachte nur 20 Prozent der üblichen Mandelernte.

Die Kalifornier produzieren nicht nur mehr Mandeln, sondern auch solche, die alle gleich gross und gleich hell sind, Normmandeln sozusagen. Die Mandeln, die in Mallorca wachsen, sind dagegen höchst unterschiedlich. Nur eins haben sie gemeinsam: einen süssen und vollen Geschmack. «Sie sind nicht zu vergleichen mit den amerikanischen Industrieprodukten», stellt Präsident Cerdà stolz fest. Da die Mandeln der US-Konkurrenz zwar schön, aber nicht sehr geschmackvoll sind, müssen sie oft aromatisiert werden: zum Beispiel mit einem Barbecue-Aroma. Das entspricht dem Zeitgeist, komme bei den Kon-

sumenten gut an und bestimme mit der Zeit den allgemeinen Geschmack, bedauert man auf der Baleareninsel. Noch ist Spanien hinter den USA der zweitgrösste Produzent der Welt. Neuerdings droht aber auch Konkurrenz von den Antipoden: Australien hat nämlich ebenfalls mit der Mandelproduktion begonnen. Und nicht ohne Erfolg, wie Eduardo Cerdà vermutet.

Innovative Produkte

Trotzdem ist er von den einheimischen Mandeln der Klasse «Ametla de Mallorca» überzeugt. Weil sie vergleichsweise süss sind und einen weichen Kern besitzen, eignen sie sich gut für Süssspeisen – besonders für Turrón, Spaniens Süssigkeit schlechthin, welche bereits mit den Mauren ins Land gelangt war. Er besteht aus einer Paste aus Honig, Zucker und Eiweiss, der geschälte und geröstete Mandeln beigegeben werden. Die fertige Masse wird für den Verkauf in rechteckige oder runde Tafeln geschnitten. Der beste Turrón muss mindestens 52 Prozent Mandeln enthalten. Spaniens jährliche Turrón-Produktion beläuft sich auf rund 36 500 Tonnen im Wert von 222 Millionen Euro.

Inzwischen werden aus Mandeln auch verschiedenste andere, innovative Produkte hergestellt. Für Taufen und Hochzeiten etwa Mandeln mit einem farbigen Zuckerguss oder solche mit einem Schokoladeüberzug. Dazu Mandellikör, Mandelcrème, Mandelkonfitüre, kandierte Mandeln, Mandelöl und Mandelparfum. Der Duft «Flor d'Ametler» wird nur in einem Familienbetrieb erzeugt. Besondere Erwähnung verdient die schmackhafte Mandelmilch, die sich vor allem an Konsumenten richtet, die allergisch auf Kuhmilch reagieren. Ausserdem ist ein iso-

tonisches Mandelgetränk patentiert worden, das in der Welt des Sports für Schlagzeilen sorgen soll. Testpersonen, die dieses Getränk ausprobierten, sind dem Vernehmen nach davon begeistert – und die Testresultate entsprechend hervorragend. Bis zur Stunde fehlt nur noch ein Produzent, der das Mandelgetränk weltweit vermarktet. «Am liebsten wäre uns ein Konzern wie Coca-Cola oder Pepsi-Cola», meint Eduardo Cerdà hoffnungsvoll.

Vielleicht wird dieser Wunsch ja anlässlich der Mandelblüten-Messe erfüllt, die jedes Jahr am ersten Sonntag im Februar in der Iglesia Nova, der neuen Kirche, im Städtchen Son Servera stattfindet. Mit deren Bau war 1905 begonnen worden, und zwar unter der Leitung und nach den Plänen eines Gaudí-Schülers. Doch wegen Geldmangels konnte die Kirche bis heute nicht fertiggestellt werden. So fehlt ihr weiterhin das Dach. Deshalb wird sie häufig für Freilicht-Aufführungen genutzt, wobei gilt: Mit oder ohne Dach, die Feierlichkeit der Mandelblüten-Messe wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Umstrittener Missionar

Auch in der kleinen Stadt Petra wird jeweils Mitte Januar ein Mandelblüten-Fest gefeiert. Dort steht in einer kleinen Parkanlage eine grosse Statue von Miquel Josep Serra i Ferrer, der hier im Jahr 1713 das Licht der Welt erblickte. Der Bauernsohn war im Alter von sechzehn Jahren dem Franziskanerorden beigetreten und hatte den Namen Fray Junípero Serra angenommen. Zwanzig Jahre später sandte ihn seine Kirche als Missionar nach Mexiko und Kalifornien, von wo er nie mehr in seine Heimat zurückkehrte. Glaubte man Erzählungen, welche unter mallorquinischen

Mandelbauern noch immer gemacht werden, haben diese einen derzeitigen wirtschaftlichen Erfolg dem Mönch Junípero zu verdanken. Denn dieser soll bei seiner Anreisung nach Kalifornien Mandeln mitgenommen und dort angepflanzt haben. Trotzdem unterhält Petra ein Mandelbaumseum und ist ein beliebtes Ziel und durchaus besuchenswert. Einmal um die Welt zu gehen ist ein umstrittener Missionar.

Ab der Schweiz bieten Swiss, Iberia, Air France Easy Jet Flüge nach Palma de Mallorca an.

Informationen: www.spanieninfo.ch; www.teltres.com; www.flordametler.com; www.turaltour.com; www.escalderers.com.

ANZEIGE

50



Faszination Balearen-Inseln

Mit Baumeler Reisen die Ursprünglichkeit der Inseln entdecken.

- >> Wanderinsel Mallorca
8 Tage jeweils am 06.02./20.02./13.03./03.04./17.04./01.05.2010 ab 199.-
- >> Vele- und Badeplausch Menorca
8 Tage jeweils am 13.06. und 26.09.2010 ab 199.-

2010 **baume** Echt und gut

Möchten Sie mehr erfahren?
Bestellen Sie jetzt die neuen Kataloge 2010!
T 041 418 65 65 | www.baumeler.ch | info@baumeler.ch

Mit Baumeler echt unterwegs:
Wandern & Velo | Trekking & Bike
Malen & Gestalten | Winterträume