

Apfel, Nuß und Mandelkern: Teil II

Besonders in der Vorweihnachtszeit werden Mandeln als Backzutat geschätzt. Meist kauft man sie gemahlen oder als ganze Kerne, die von einer braunen dünnen Haut überzogen sind. Diese Haut läßt sich nach kurzem Überbrühen leicht entfernen. Selten kommen ganze Mandeln mit Schale in den Handel. Sie sehen recht dekorativ aus und füllen zusammen mit Nüssen, Äpfeln und Mandarinen so manchen vorweihnachtlichen Gabenteller.

Der Mandelbaum *Prunus amygdalus* gehört zur Gattung der Rosengewächse. Beheimatet ist er im subtropischen China und in Kleinasien. Angebaut wird er in fast allen wärmeren Gebieten, besonders in Spanien, Portugal, Südfrankreich, Italien, Griechenland, der Türkei und in Kalifornien. Seine Früchte sehen aus wie kleine stark behaarte Pfirsiche. Jedoch ißt man hier nicht wie bei Pfirsich, Pflaume und Kirsche das süße Fruchtfleisch sondern den Kern im Innern der Frucht.

Bittere Mandeln enthalten das Glycosid Amygdalin. Es setzt Blausäure frei und ist daher giftig. Zum Backen sollten diese sehr sparsam verwendet werden, viele ersetzen daher auch bittere Mandeln durch synthetisch hergestelltes Bittermandelaroma.

Mandelbäume blühen im zeitigen Frühjahr. Ihre zartrosa Blüten verwandeln dann ganze Landstriche in ein rosa Blütenmeer. Während der Blütezeit



Foto: Blende 8

Apotheker Dr. Lutz Engelmann

sollte das Wetter warm und sonnig sein, damit die Bienen zahlreich ausfliegen und für ausreichend Bestäubung und damit letztendlich für einen guten Ertrag sorgen. Geerntet wird von Ende August bis in den Oktober hinein. Wenn die Bäume um diese Zeit wenig Wasser erhalten, trocknet das Fruchtfleisch aus und platzt auf. Die Mandeln können dann abgeschüttelt und aufgelesen werden. Bei der industriellen Verarbeitung werden die Steinschalen zwischen rotierenden Walzen aufgebrochen. Die Kerne werden dann entweder mit der braunen Haut gemahlen oder kurz blanchiert und gehäutet. Sie werden dann gehackt, zu Blättchen gehobelt oder zu anderen Produkten wie Marzipan weiterverarbeitet. Im Kühlhaus lassen sie sich das ganze Jahr lagern und nach Bedarf auf den Markt bringen.

**Ihr Apotheker
Dr. Lutz Engelmann**