

[Ausgabe für Studierende](#) | [Ausgabe für Beschäftigte](#) | [Gemeinsame Ausgabe](#)

Hohenheimer Gärten: Der Mandelbaum

Was blüht uns Anfang April? [09.04.14]



Wohin lohnt sich der Spaziergang dieser Tage besonders? Was gibt es zu entdecken? Und natürlich: Was blüht? Im 14-tägigen Abstand präsentieren die Hohenheimer Gärten jeweils eine botanische Besonderheit im Online-Kurier. Diese Woche: der Mandelbaum (*Prunus dulcis* (Mill.) D. A. Webb).

Der Duft gebrannter Mandeln erinnert unauslöschlich an glückliche Kindertage auf Volksfesten und Weihnachtsmärkten. Und Marzipan... Welcher Liebhaber köstlicher Backwaren und feinen Konfekts wollte es missen? Seit 5000 Jahren ist die Mandel Grundnahrungsmittel und zugleich Grundlage für eine Vielzahl delikater Leckereien.

Die Mandel: beliebt bei Persern bis zu Hildegard von Bingen

Die Wildform des Mandelbaums stammt wohl aus Südwestasien. Der Mandelanbau beginnt schon vor 5000 Jahren in Persien, Assyrien und Palästina. Anschließend gelangte die Mandel nach China und Kleinasien, bis sie die Römer in Mitteleuropa bekannt machten. Im Mittelalter wird die Mandel im „Capitulare de villis“ und bei Hildegard von Bingen erwähnt.

Heute wird sie im Mittelmeergebiet und vor allem in Kalifornien angebaut. Im Central Valley von Kalifornien beträgt die Anbaufläche 283000 ha, die von etwa 6000 Mandelbauern bewirtschaftet wird. Damit sind die Mandeln dort der wichtigste Agrarexportartikel. Unter dieser Konkurrenz leiden die Bauern am Mittelmeer und viele der dortigen, traditionellen Betriebe müssen das mühselige Gewerbe einstellen.

Die Mandel – ein Pfirsich mit trockener Frucht

Der Mandelbaum wächst als 3-8 m hoher, sommergrüner Strauch oder Baum. Bereits im Vorfrühling von Februar bis April öffnet sich ein Meer an zartrosa gefärbten Blüten vor dem Laubaustrieb.

Nach der Bestäubung – oft durch Bienen – reifen dicht flaumig behaarte Steinfrüchte heran. Sie ähneln den Früchten des eng verwandten Pfirsichs, mit dem sie sich kreuzen lässt. Allerdings ist die Mandel eher ein Pfirsich mit einer trockenen Frucht – oder der Pfirsich eine Mandel mit einer saftigen.

Eine gesunde Frucht mit vielen Vitaminen

Buchvorstellung



Mit seinen 4,2 Hektar ist der Hohenheimer Schlosspark zwar eine angenehm überschaubare Gartenanlage. Aber botanisch und historisch hat er besonders viel zu bieten. Gebündeltes Wissen über Denkmäler und Gehölze vermittelt ein neues Buch mit dem Titel "Hohenheim - Der Schlosspark"

[Zur Pressemitteilung](#)

eingesetzt.



Essbar ist bei der Mandel das

Nährfleisch des Pflanzenkeimlings, welches man durch Aufbrechen des harten Kerns erhält. Süße Mandeln dienen als Backzutat oder können roh verzehrt werden, während die bittere Mandel eine Varietät der süßen ist und aufgrund des blausäurehaltigen Glykosids Amygdalin nur zum Backen benutzt wird. Der Genuss roher bitterer Mandeln kann zu schweren Vergiftungen führen.

Mandelkerne sind reich an Vitamin E, Magnesium, Calcium und enthalten ungesättigte Fettsäuren. Der Konsum von Mandeln senkt nicht nur den Bluthochdruck, sondern trägt zusätzlich zu einer Senkung des Gesamtcholesterins bei und zeigt schützende Effekte bei Herz-Kreislaufkrankungen.

Marzipan: Haremskonfekt und arzneiliche Droge

Aus blanchierten und geschälten süßen Mandeln und Zucker wird auch das Marzipan hergestellt. Die Marzipanqualität ist dabei umso höher, je niedriger der Zuckergehalt ist. Hochburgen für die Marzipanproduktion sind Toledo in Spanien, Aix-en-Provence in Frankreich und Lübeck.

Seinen Ursprung hat es im Orient, was ihm den Namen „Haremskonfekt“ einbrachte. Erst im Mittelalter mit den Arabern kam es nach Mitteleuropa und wurde zunächst wie andere Süßwaren von Apothekern hergestellt. Heute wird es uns in Form von Marzipanfrüchten, Marzipanbrot, Mozartkugeln und Dominosteinen angeboten.

Als arzneiliche Droge gilt das Mandelöl, welches eines der teuersten Öle ist. Es wird hauptsächlich in Hautpflegeprodukten, für Süßwaren und seltener, da es leicht ranzig wird, auch als Speiseöl verwendet.

Der Pressrückstand, die Mandelkleie, wird zur Herstellung von Waschemulsionen und Gesichtsmasken gegen unreine Haut genutzt. Bittermandelwasser wird zur Aromatisierung von Speisen und in der Parfümerie

Text: R. Gliniars, R. Bäßler, A. M. Steiner
Fotos: R. Gliniars, A. M. Steiner