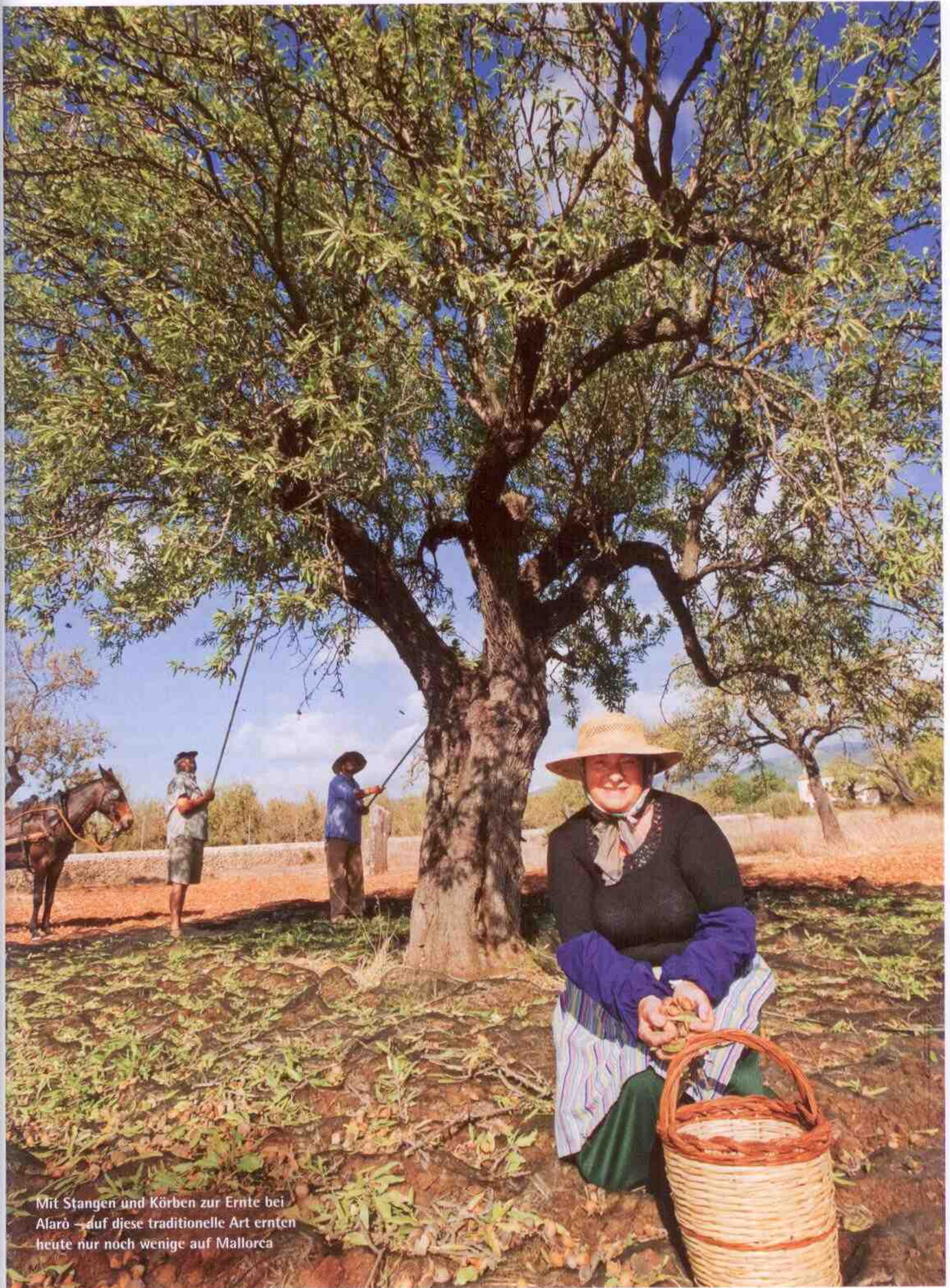


Sie ist ein Leckerbissen und kulinarisches Wahrzeichen Mallorcas. Und doch ist die Mandel bedroht, denn Hotels sind lukrativer als Plantagen. Nun setzen sich Idealisten für den Erhalt der Tradition ein – mit kreativen Rezepten!

Die
Rettung
der
Mande

TEXT: NINA ANIKA KLOTZ, FOTOS: MONICA GUMM



Mit Stangen und Körben zur Ernte bei Alaró — auf diese traditionelle Art ernten heute nur noch wenige auf Mallorca

Die Bäume sind wahre Diven, die ohne stete Pflege verkümmern

Es steht nicht gut um die mallorquinische Mandel, und die deutschen Touristen sind schuld am Niedergang der *ametlla*. Ja, doch, das könne man so sagen, findet die Mallorquinerin Catín Cañellas und muss gleichzeitig lachen – als Betreiberin eines Fincahotels lebt auch sie schließlich von solchen Gästen. Recht hat sie trotzdem: Als in den 70er-Jahren die Urlauberszahlen explodierten, entstanden auf der Insel jede Menge Jobs, besonders in den neu gewachsenen Badeorten an den Küsten. Dort in einem Hotel zu arbeiten oder gar ein Café am Strand zu eröffnen schien vor allem jungen Mallorquinern reizvoller als ein Bauernleben. Sie zogen fort und kümmerten sich nicht weiter um die Landwirtschaft ihrer Eltern, um deren Orangen-, Feigen- und Mandelbäume.

Denn gerade Mandelbäume machen viel Arbeit. „Es sind fürchterlich divenhafte Gewächse“, sagt Catín Cañellas, die früher als Floristin gearbeitet hat, „sie reagieren äußerst empfindlich auf Vernachlässigung. Wenn man sie nicht jedes Jahr richtig schneidet, gehen sie ein. Und wenn man im Herbst, das heißt ab September, nicht alle Mandeln erntet, wächst dort, wo eine hängen geblieben ist, im Winter keine Blüte.“ Die 62-Jährige erzählt das auf der Fahrt zum Ort Alaró, im Inselinneren am Fuße des Tramuntana-Gebirges gelegen. Dort ist sie mit Tomeu Bibiloni Deia verabredet, einem der immer seltener werdenden Mandelbauern Mallorcas. Sie zeigt aus dem Fenster: „Früher gab es hier überall Mandeln. Aber wegen des boomenden Tourismus mussten viele Bäume Straßen und Häusern weichen.“ Hinzu kam ein EU-Beschluss, den Anbau von Oliven auf der Insel zu subventionieren; nicht wenige Bauern schwenkten deswegen von Mandeln auf Oliven um. Inzwischen wird zwar auch der Mandelanbau gefördert, aber die Hilfe kommt spät: Von einst sieben Mil-

lionen Mandelbäumen stehen heute auf Mallorca nur noch rund vier Millionen, vor allem in den Mitte der Insel und im Norden.

Catín parkt ihren Geländewagen am Rand eines Mandelfeldes und zeigt auf dünne, verkrüppelte Bäume. Sie tragen kaum Früchte und nur wenige Blätter, die meisten braun und verschrumpelt. „Das sind die, um die sich irgendwann niemand mehr gekümmert hat“, sagt sie. „es ist traurig, wie hier ein Teil unserer Kultur eingeht.“ Und nicht nur das: Das leise

Sterben der Mandelbäume gefährdet auch eine beliebte Touristenattraktion und damit einen nicht unbedeutenden Wirtschaftsfaktor. Jedes Jahr im Februar lockt die Mandelblüte Hunderttausende auf die Insel – und das in der Nebensaison. Diese Einnahmen will man nicht verlieren. Deshalb überlegt mittlerweile auch die Tourismusbehörde, wie man die Mallorca-Mandel retten kann. Nur wenn die ganze Insel weiß-rosa blüht, wenn Mallorca aussieht wie in Wolken, wenn zwei Wochen lang der einzigartige Duft der Mandelblüte über das Land weht, nur dann kommen die Wintergäste in Scharen auf die Insel. So könnte der Tourismus, der die Mallorca-Mandel bedroht, wieder ihr Retter sein.

Catín Cañellas hilft bei dieser Rettung kräftig mit. Sie weiß: Nur wenn es sich für die Bauern lohnt, Mandeln zu verkaufen, kümmern sie sich um ihre anspruchsvollen Gewächse. Also muss wieder mehr mit Mandeln gekocht werden. „Früher waren sie eine völlig alltägliche und billige Zutat“, erzählt Catín. Berühmt sind Süßspeisen wie der *gató de ametlla*, ein Mandelkuchen, der ganz ohne Mehl auskommt, aber auch in vielen deftigen mallorquinischen Rezepten, Reistöpfen und Fischgerichten dürfen Mandeln nicht fehlen.

Gemeinsam mit ihrer besten Freundin und mithilfe ihrer Schwiegertochter Gemma Bes, einer Ernährungswissenschaftlerin, hat Catín drei Mandel-Würzmischungen entwickelt, mit denen sich original mallorquinisch kochen lässt. Dabei werden die Mandeln einmal durch getrocknete Tomaten und regionale Gewürze ergänzt: Diese Kombination eignet sich gut für Gerichte mit Fleisch, Reis und Hülsenfrüchten. Ein andermal kommen Petersilie und Knoblauch hinzu, passend zu Pasta und Fisch. Die dritte Variante mit Zitronenschalen und Aprikosen verfeinert Süßspeisen, Gemüse und Salate. Vor allem als Mitbringsel sollen die hübschen, knapp 15 Euro teuren Dosen mit der Aufschrift „Ametlla+“ locken. Aber es gibt sie nicht nur in Mallorquiner Feinkostläden, Souvenirshops und am Flughafen, sondern über den Online-Shop des Hamburger Delikatessenhändlers „Oschätzchen“ auch in Deutschland. Der größte Teil der Einnahmen geht direkt an die Mandelbauern. ▶▶▶



Catín Cañellas (l.) und ihre Schwiegertochter Gemma Bes stellen die Mandel-Gewürzmischungen von „Ametlla+“ zusammen

In der Küche Mallorcas sind Mandeln seit je unentbehrlich

2010 ging Catín Cañellas Mandel-Rettungsprojekt an den Start; für die zweite Produktionsrunde nun will sie 4000 Kilo geschälte Ware vom Mandelbauern Tomeu in Alaró kaufen. Tomeu hat seine Mutter Antonia mitgebracht und Joan Bovel, einen Freund aus dem Nachbardorf. Sie wollen zeigen, wie Mandeln auf traditionelle Weise geerntet werden. Dafür legen sie Netze unter die 100 Jahre alten Bäume und schlagen mit langen Stangen auf die Äste, damit die Steinfrüchte, wie sie botanisch korrekt heißen, herunterfallen. Dann rollen sie die Netze ein und laden sie auf einen Eselskarren. Was früher bäuerlicher Alltag war, ist heute allerdings nur noch Show für die Journalistin aus Deutschland. Wie die meisten Bauern der Insel arbeitet auch Tomeu normalerweise mit einem Traktor und Maschinen, die den Stamm fassen und daran rütteln, bis alle Früchte unten sind. Bei seinen 2000 Bäumen würde die Ernte von Hand viel zu lange dauern.

Eigentlich ist der 38-Jährige gelernter Tischler. Aber irgendwann machte es ihn traurig, die Mandelbäume rings um seinen Heimatort sterben zu sehen. „Einen Mandelhain zu kaufen, war ein riskanter Schritt“, erzählt er beim mallorquinischen Frühstück mit Sobrasada-Wurst, Landbrot und frischen Feigen. Die Bauern hier hätten arg mit ausländischer Konkurrenz zu kämpfen. Mandeln aus der Türkei oder aus Kalifornien seien größer, und das Kilo koste nur die Hälfte. „Dafür schmeckt die Mallorca-Mandel viel intensiver“, sagt Tomeu. Das liege am Alter der Bäume und am Boden, auf dem sie wachsen. Der ist rot und steinig, voller Eisen und Kalzium. Dazu kommt die Sonne, sie gibt dem Inselprodukt seine Süße und Kraft. Weil die Mallorca-Mandel mehr Protein als die amerikanische Variante enthält, gilt sie auch als gesünder.

Auf Tomeus Mandelfeld wachsen nur besonders wohlschmeckende Exemplare in Bioqualität. Dank Catín Cañellas und ihrer Idee, die Mandeln den Touristen schmackhaft zu machen, könnte ihnen eine süße Zukunft blühen.

Mallorquinisches Mandelgewürz

- Ametlla+ 1 (grün; für Fleisch, mit Tomate und Gewürzen),
- Ametlla+ 2 (blau; für Fisch, mit Petersilie und Knoblauch),
- Ametlla+ 3 (rot; für Süßes, mit getrockneter Aprikose und Zitronenschale)

Bezug: *Oschätzchen*, € 14,90 (150 g), www.oschaetzchen.com

Bio-Mandeln aus Mallorca, geröstet oder roh, 500 g € 7,75

Bezug: *Fet a Soller*, www.fetasoller.com



Merluzza in Mandelkruste mit Tumbet und Sobrasada-Sugo (Foto auf Seite 73)

Rezept: Óscar Martínez, freier Koch auf Mallorca

Schwierigkeitsgrad: mittelschwer, Zubereitungszeit: 1 Stunde plus 8 Stunden Ruhezeit für die Mandelbutter

Zutaten für 4 Personen:

Sobrasada-Sugo

150 g mallorquinische Sobrasada vom schwarzen Schwein (streichfähige pikante Wurst, in spanischen Lebensmittelläden erhältlich), 200 ml Fleischbrühe, 10 g Ametlla+ 1 (mallorquinische Gewürzmischung auf Mandelbasis, siehe links unten), 1–2 Teel. Tapiokagelee (300 g Tapiokamehl mit 1 l Wasser aufkochen; ersatzweise mit Kartoffelstärke binden), Salz

Wurstmasse in einer Pfanne erhitzen, austretendes Fett entsorgen. Fleischbrühe, Ametlla+ 1 und Tapiokagelee hinzufügen. 1 Minute köcheln lassen. Im Mixer etwa 5 Minuten pürieren. Nach Geschmack salzen.

Tumbet (Paprika-Auberginen-Gemüse)

1 abgezogene, fein gebackte Knoblauchzehe, 1 geschälte, gebackte kleine Zwiebel, 1 Lorbeerblatt, 12 Essl. Olivenöl (150 ml), 1 entkernte, in kleine Stücke geschnittene rote Paprika (180 g), 1 Teel. pimentón dulce (mildes Paprikapulver), 1 entbäumte, entkernte, pürierte große Tomate (130 g), 2 Auberginen, 1 geschälte, klein geschnittene Kartoffel, Salz

Knoblauchzehe, Zwiebel und Lorbeerblatt in 2 Essl. Olivenöl anschwitzen. Rote Paprika hinzufügen. 5 Minuten braten lassen. Paprikapulver einrühren, Tomatenpüree hinzufügen. 1 Aubergine würfeln, mit Kartoffelstücken in 5 Essl. Öl von allen Seiten anbraten, abtropfen lassen, zur Paprika geben. Mit Salz abschmecken und 10 Minuten schmoren lassen. Die zweite Aubergine längs in 8 Scheiben schneiden, salzen, in den restlichen 5 Essl. Öl von beiden Seiten anbraten, auf Küchenpapier entfetten. Je 2 Auberginenstreifen über Kreuz legen. Mit Paprika-Auberginen-Gemüse belegen. Enden kreuzweise übereinanderlegen. Warm stellen.

Merluzza (Seehecht)

Salz, 10 g Ametlla+ 2 (Mandelgewürzmischung, siehe links unten), 300 g weiche Butter, 90 g gemahlene Mandeln, 100 g Mandelblättchen, 100 g Semmelbrösel, 1 geschuppter und filetierter Seebecht von 1,2 kg, 2 Essl. mallorquinisches Olivenöl

Salz und Ametlla+ 2 mit der Butter zu einer cremigen Masse verkneten. Gemahlene Mandeln, Mandelblättchen und Semmelbrösel hinzufügen. Gut vermengen. In Pergamentpapier zu einer Rolle formen. 8 Stunden im Kühlschrank ruhen lassen. Seehechtfilets in 4 Stücke portionieren, salzen und in einer sehr heißen Pfanne in Olivenöl kurz anbraten. Jedes Filet dick mit der Buttermasse belegen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad 5–8 Minuten fertig garen.

Anrichten:

Je 1 tumbet-Päckchen und 1 Stück Fisch mit Kruste auf einen vorgewärmten Teller setzen. Mit Sobrasada-Sugo umlegen.