Zukunft Nachhaltig Gestalten

kikuna

“Knack die Nuss”

Der Baum auf dem ich wachse, kommt ursprünglich aus Südostasien, heute findest du ihn an vielen Orten der Erde: in Kalifornien in den USA, im Mittelmeerraum, z.B. in Spanien und auch in der Pfalz in Deutschland. Der Baum gehört wie der Apfelbaum zur Familie der „Rosengewächse“, hat aber keine Dornen! Auch ich selbst zähle botanisch nicht zu den Nüssen, sondern zum Steinobst.

Noch bevor die Blätter austreiben, beginnt mein Baum früh im Jahr zu blühen. Dann trägt er ein wunderschönes Kleid aus zarten weiß-rosa Blüten. Die Blüten locken viele kleine, fleißige Helferinnen an, die ich für die Bestäubung brauche – weißt du, wen ich meine?
Bis zur Ernte wachse ich in einer samtigen Hülle, die dann zur Erntezeit im Spätsommer aufspringt.
Magst du Marzipan? Da stecke ich auch drin!

Wer bin ich?

Bild von Hans Benn auf Pixabay

Name:	**Biene**
Familie:	Ich bin ein Insekt und habe sechs Beine.
Das esse ich:	Ich mag den Nektar von Blüten und bin sehr wichtig für die Bestäubung – denn nur wenn eine Biene die Blüte besucht, entsteht eine Frucht!
Das mag ich nicht:	Vögel, Reptilien, Nagetiere und andere Insekten sind meine Feinde. Insektenschutzmittel können auch mich krank machen und töten.
So wohne ich:	Manche Bienen wohnen in Nestern im Boden, andere in von Menschen gebauten Nisthilfen. Die Honigbiene wohnt mit vielen zusammen in einem Bienenstock, die meisten Wildbienen sind Einzelgänger.
Hier lebe ich oder meine Artgenossen:	Bienen leben überall - außer in der Arktis.
So viele Verwandte Arten gibt es von mir:	Weltweit gibt es über 20.000 Bienenarten, in Deutschland rund 550 Arten. Anders als die Honigbienen leben die meisten Wildbienen nicht in größeren sozialen Gemeinschaften, sondern als Einzelgänger.
Besonderheiten:	Ich kann 30 Km/h schnell fliegen. Honigbienen stellen Honig her.

Die Mandel

Herkunft und Verbreitung

Ursprünglich stammt der Mandelbaum vermutlich aus Asien, aus der Region vom Iran bis Afghanistan. Von dort hat sich der Mandelbaum nach Zentralasien (China), nach Afrika und Europa ausgebreitet und dann später auch bis nach Nordamerika und Australien.

Die Mandel wird schon seit rund vier- bis fünftausend Jahren als Lebensmittel geschätzt. Die Mandel wird schon im Alten Testament erwähnt. Im alten Ägypten haben die Menschen Mandelmehl beim Backen von Brot für Pharaonen verarbeitet. Auch für die Menschen in der Antike hatte die Mandel eine besondere Bedeutung. In einer griechischen Sage heißt es, dass der Mandelbaum aus einem einzelnen Tropfen Blut der Göttin Kybele entstanden ist.

Die Griechen haben die Mandel nach Süditalien zu den Römern gebracht. Die Römer verwendeten die Mandel für die Herstellung von Kosmetik und Medizin. Von Italien aus verbreitete sich die Mandel dann weiter nach Nordafrika und in den Südwesten Europas.

Die Mandeln, die wir heute im Lebensmittelgeschäft kaufen können, werden hauptsächlich in Nordamerika in Kalifornien angebaut. Auch bei uns in Europa werden Mandeln kultiviert. Überwiegend in südlichen Ländern wie z.B. Spanien, Italien oder Griechenland. Sogar in Deutschland werden Mandeln angebaut, z.B. in der Pfalz. Bio-Mandeln werden vor allem in Spanien angebaut oder in Palästina.

Der Mandelbaum und seine Früchte

Der Mandelbaum blüht immer sehr früh im Frühjahr und ist sofort an seinen schönen weiß-rosa Blütenblättern zu erkennen. Die Blüten öffnen sich, noch bevor die grünen Blätter austreiben. Genau dann kommen die Bienen zum Einsatz und sorgen dafür, dass die Bäume später Früchte tragen können.

Damit Mandelbäume erfolgreich wachsen können und Früchte tragen, wird die Unterstützung von kleinen tierischen Helfern benötigt: den Bienen. Bienen lieben den Nektar von Blüten. Während sie Nektar trinken, verfangen sich kleine Pollen an ihrem Körper und werden so von der Biene zur nächsten Blüte getragen. Auf diese Weise wird die Blüte von der Biene bestäubt und es können Früchte entstehen.

Bis zur Ernte sind die Mandeln von einer grünen, ledrig-fasrigen Schale umgeben, die dann zur Erntezeit im Sommer aufspringt. Zum Vorschein kommt dann ein hellbrauner, holziger Steinkern, der die Mandel umschließt.

Ernte und Verarbeitung

Im Bio-Anbau werden die reifen Mandeln oft händisch von den Bäumen geschüttelt und in Säcken und Kisten gesammelt. Es gibt auch Traktoren, die einen riesigen Schirm unter der Krone vom Mandelbaum aufspannen, den Baum vorsichtig schütteln und dann die Mandeln im Schirm auffangen und gleich sammeln können. Anschließend wird in der Produktion mechanisch die Fruchthülle entfernt und der hellbraune Steinkern in einem aufwendigen Prozess geknackt, um an die kostbare Frucht zu gelangen. Nach der Sortierung werden die Mandeln z.T. auch tiefgefroren, um mögliche Schädlinge abzutöten. Danach werden sie vakuumverpackt und in alle Welt verschickt.

Man kennt Mandeln süß und karamellisiert vom Weihnachtsmarkt, gemahlen als Zutat im Kuchen oder aber aus dem Studentenfutter. Auch in Marzipan steckt sie drin.

Wissenswertes für Zukunftsgestalter

Bienen

80 % der Mandeln auf dem Weltmarkt kommen aus Kalifornien. Imker aus den gesamten USA fahren mit riesigen Lastwagen voller Bienenvölker nach Kalifornien, wo sie mit dem Aufstellen ihrer Völker viel Geld verdienen. Das ist eine große Belastung für die Bienen, sie werden krank und sterben. Aber auch beim Einsatz auf den Mandel-Plantagen sterben viele Bienen – durch unsachgemäße Anwendung von Fungiziden und Pestiziden und ihre unterschätzte Wirkung bei kombinierter Ausbringung. 1,5 Millionen Bienenvölker kommen bei der Mandelblüte im US-Bundesstaat Kalifornien zusammen. Doch die Bienenvölker zahlen einen hohen Preis: Im Jahr 2014 starben rund 80.000 Bienenvölker oder wiesen große Brutschäden auf, viele Völker verloren ihre Königinnen.

Tipp: Achtet beim Mandelkauf auf ein Bio-Siegel bzw. auch auf ein Siegel des Fairen Handels.

Virtuelles Wasser

Der Anbau von Mandeln verbraucht sehr viel Wasser für die Bewässerung. Dieses Wasser steckt in den Mandeln, aber man sieht es nicht. Deshalb wird es „virtuelles“ Wasser genannt.

Der Wasserverbrauch kann in einigen Anbauregionen problematisch sein, da die Bewässerung in den Gebieten wie Kalifornien und Spanien sich auf den Grundwasserspiegel und damit auf die regionale Versorgung mit Trinkwasser auswirkt. Das bedeutet, dass wir Mandeln wirklich nur ganz bewusst und nicht in großen Mengen genießen sollten.

Knack die Nuss - Weltreise: Zwischenstopp Palästina

Der Alltag der Menschen und auch der Kinder in Palästina ist geprägt durch Enteignungen, Gewalt, Armut und die ungewisse politische Situation. Es ist für die Palästinenser sehr schwierig und aufwändig, ihre Landwirtschaft profitabel zu betreiben und die eigenen Erzeugnisse zu exportieren. Umso wichtiger ist es gerade hier, die Projekte des Fairen Handels zu unterstützen.

Informationen über die Mandelernte in Palästina: www.fairfood.bio/kooperative/2/palastina

Informationen über das Leben und den Alltag der Kinder in Palästina: www.kinderweltreise.de/kontinente/asien/israel/daten-fakten/leute/palaestinenser/

Die Mandel

Weitere Infos

Ein sehr informatives und tolles Bildungsmaterial zur Mandel gibt es beim BUND- Baden-Württemberg: www.bund-bawue.de/fileadmin/bawue/Dokumente/Kinder_und_Jugendliche/BUND_RdBr_2015_mandeln_web.pdf
Mandelkarten: www.bund-bawue.de/fileadmin/bawue/Dokumente/Kinder_und_Jugendliche/BUND_mandelkarten_web.pdf

Rezept

Gebrannte Mandel wie auf dem Jahr- oder Weihnachtsmarkt kann man auch ganz einfach mit Biozutaten zu Hause selbst machen.

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

Mandeln auf ein Backblech geben, und auf höchster Temperatur und unterster Schiene vorsichtig und unter Beobachtung ca. 5 – 10 Minuten 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. Weiter rühren, bis der Zucker wieder flüssig ist. Dann herausnehmen und auf dem Backblech verteilen, mit zwei Gabeln trennen und abkühlen lassen.

Eine kleine Geschichte

Mandeln des Glücks

Seit Jahrhunderten kursiert die wunderbare Geschichte einer alten Frau, die, obwohl sie in sehr ärmlichen Verhältnissen lebte, zutiefst glücklich, zufrieden und dankbar war.

Eines Tages machte sich eine Gruppe von Gelehrten auf die Suche nach der Weisen, denn sie wollten unbedingt das Geheimnis des Glücks in Erfahrung bringen. Als sie die alte Frau vor ihrer Hütte antrafen, war diese gerade dabei, eine Handvoll Mandeln in ihre Rocktasche zu stecken. Sie begrüßte die Fremden höflich und lächelte.

Die Männer erkundigten sich bei der alten Frau, ob der Genuss von Mandeln ihr Rezept für Zufriedenheit und Glück sei. Die Frau verneinte schmunzelnd und sprach: „Nein, diese Mandeln esse ich nicht. Jedes Mal, wenn etwas Positives, Nettes oder Schönes geschieht, nehme ich eine Mandel aus meiner rechten Rocktasche und stecke sie in die linke Tasche.“

„Was meinen Sie mit etwas Schönem, Nettem oder Positivem?“, wollten die Herren etwas genauer wissen. Die Frau erwiderte: „Damit meine ich zum Beispiel einen höflichen Gruß, einen tanzenden Schmetterling, einen waren Sonnenstrahl auf meiner Haut, das Singen der Vögel, eine Tasse Tee, ein herzliches Lachen, einen Moment der Ruhe, einen bewussten Atemzug, kühler Schatten über die Mittagszeit, ein Dankeschön, eine blühende Blume, einfach alle schönen Momente im Leben. Und damit ich diese kostbaren Augenblicke nicht vergesse und mich nochmals daran erinnern kann, zähle ich jeden Abend, bevor ich mich schlafen lege, alle Mandeln, die ich in der linken Rocktasche gesammelt habe. Mit jeder Mandel erinnere ich mich gern und voller Dankbarkeit an die wertvollen Geschenke, die ich an diesem Tag kostenlos erhalten habe.

Und glauben Sie mir, auch eine einzige Mandel in der linken Tasche ist genug, damit ich glücklich und zufrieden bin.“

Quelle: „Im Schatten der Kiefer“ Inspirierende Zen-Geschichten für Körper und Geist; von Sandy Taikyu Kuhn Shimu

Zukunft Nachhaltig Gestalten

kuna

„Knack die Nuss"

Bild von Lenny Löwenstern auf Pixabay

Zukunft Nachhaltig Gestalten kikuna

"Knack die Nuss"

Bild von Josevi Parra auf Pixabay

Bild von Alexei Chizhov auf Pixabay

"Knack die Nuss"

Zukunft Nachhaltig Gestalten
kiku na

Bild von Leo_65 auf Pixabay

Zukunft Nachhaltig Gestalten kikuna

"Knack die Nuss"

Zukunft Nachhaltig Gestalten kikuna

"Knack die Nuss"

Bild von M W auf Pixabay

Impressum

Herausgeber:

Zukunft Nachhaltig Gestalten

kikuna - Zukunft Nachhaltig Gestalten e.V.
Wagnerstraße 6, 89160 Dornstadt/Bollingen
info@kikuna-welt.de
www.kikuna-welt.de

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Idee und Konzept: Karin Wirnsberger
Textarbeit: Karin Wirnsberger
Mitwirkende: Teresa Jans, Ina Heimann, Zita Chocano, Roswitha McLeod u.a.
Illustration und Layout: Andreas Naumann, mees + zacke
Dornstadt, November 2020

Gefördert durch:

Brot für die Welt mit Mitteln des Kirchlichen Entwicklungsdienstes

ENGAGEMENT GLOBAL
Service für Entwicklungsinitiativen

Mit Mitteln des Bundesministerium für wirtschaftliche Zusammenarbeit und Entwicklung