



Gute Mandelernte in Kalifornien

Die Mandelernte in Kalifornien hat begonnen und wie es aussieht, wird sie größer als je zuvor

Prunus dulcis oder Prunus amygdalus, gemeinhin Mandel genannt, ist ein Rosengewächs, das in den USA, im Mittelmeerraum, Australien, Pakistan und Iran angebaut wird. Unterschieden werden die Früchte nach süßen und bitteren Mandeln, letztere enthalten Amygdalin, ein blausäurehaltiges Glykosid, und eignen sich deshalb nicht zum Rohverzehr. Kalifornien produziert heute mehr als 80% der weltweiten Menge an Mandeln und nahezu 100% des US-amerikanischen Bedarfs. Exportiert wird in rund 90 Länder. Für dieses Jahr sagte der US National Agricultural Statistics Service (NASS) eine Ernte von 1,5 Mrd. Pounds (1 pound = 453,59237 g) voraus, was einer Steigerung gegenüber dem Vorjahr um knapp 7% bedeutet und inklusive der vorhandenen Mengen eine Angebotssteigerung von 8,28% bedeutet. Von Erntebeginn im August bis Ende September wurden insgesamt – mit und

Mandel-anbauende kalifornische Landkreise



ohne Schale, verarbeitet oder nicht, 164 Mio. Pounds bereits exportiert, das sind gut 10% mehr als Ende September 2007. Dabei haben sich die Exporte nach Osteuropa auf 7,2 Mio. Pounds fast verdoppelt (+ 91%), während die westeuropäischen Importe gleich bleibend bei 75,5 Mio. Pounds lagen. Mit 7.452 liegt die durchschnittliche Anzahl der Nüsse je Baum in diesem Jahr um 1% über der Mandelernte des Jahres 2007. Die durchschnittliche Anzahl der Hauptsorte Nonpareil ist mit 7.079 allerdings unverändert. Das durchschnittliche Kerngewicht aller ausgewählten Sorten betrug 1,43 g und lag damit 3% unter dem des Vorjahrs.

Die gestiegene Erntemenge wird aller Voraussicht nach dazu beitragen, die Mandelpreise nicht in den Himmel wachsen zu lassen. Die amerikanischen Mandelfarmer kämpfen allerdings mit Kostensteigerungen bei den für die Bestäubung notwendigen Bienenvölkern, den Düngemitteln und nicht zuletzt bei den Transportkosten. Zusätzliche Kosten entstehen ihnen durch die seit September diesen Jahres gesetzlich vorgeschriebene Pasteurisierung von Mandeln, um Kontaminationen mit gefährlichen Keimen auszuschließen. In der Vergangenheit waren weltweit Fälle von Salmonelleninfektionen mit dem Verzehr von Mandeln in Zusammenhang gebracht worden. Die kalifornischen Mandelbauern begrüßen zwar den Fortschritt an Produktsicherheit, sehen aber gleichzeitig die Gefahr, dass sie damit gegenüber anderen Anbauländern einen Wettbewerbsnachteil erleiden.

Ein eher mittel- bis langfristiges Problem dürften die wachsenden Dürreperioden im Staat an der Pazifikküste sein. An der Universität von Kalifornien in Davis sucht Ken Shackel, Professor für Pflanzenkunde, deshalb nach Wegen, die Bewässerungsmengen für die Mandelbäume so zu steuern, dass sie zu allen Zeiten die richtige Menge Wasser zur Verfügung haben. Mandelbäume brauchen vor allem kurz vor der Ernte mehr Wasser als während der übrigen Vegetationsperiode. Die Niederschläge im Westen der USA liegen seit gut zwei Jahren deutlich unter den bis dahin gültigen Durchschnittsmengen, so dass in manchen Gebieten die Wassermengen für die Farmer rationiert wurden. Dabei spielt auch die gestiegene Bedeutung des Umweltschutzes eine Rolle. Im vergangenen August wurden die Wasserentnahmen aus dem Sacramento-San Joachim River Delta auf rund 40% der vereinbarten Menge begrenzt, um darin lebende Fischarten zu schützen. Dafür dursten jetzt die dort angepflanzten Mandelbäume. ■

Die Redaktion von f2m sucht eine/n Volontär/in

Wir suchen:

- » Lebensmitteltechnologisches Fachwissen mit bäckereischem Einschlag, denn Sie sollen wissen oder zumindest herausfinden können, worüber Sie schreiben
- » Englischkenntnisse in Wort und Schrift, denn wir geben auch eine englischsprachige Zeitschrift heraus. Außerdem besuchen wir Firmen in ganz Europa, so dass eine Verständigung auf Englisch einfach notwendig ist.
- » Neugier und Offenheit. Wenn Sie schon alles wissen oder – noch schlimmer – alles besser wissen, sind Sie bei uns falsch. Wer Informationen liefern will, der muss sie jedes Mal von Grund auf neu durchfragen. Es könnte ja ein Detail anders sein, auf das es ankommt. Es nützt niemandem, zu lesen, was Sie zu wissen glauben, sondern nur, was Sie wirklich recherchiert haben. Manchmal ist das mühsam.
- » Die Fähigkeit, verständlich zu schreiben – wir suchen keine Poeten und keinen Wissenschaftler, sondern jemanden, der Dinge in verständlichen Worten zu schildern vermag. Journalismus ist eine Dienstleistung und ihr Wert bemisst sich in der Diensterfüllung, nicht im Selbstbewusstsein des Dienstleistenden.

Wir bieten:

- » eine zweijährige Ausbildung zum Fachzeitschriften-Redakteur mit guten Chancen, anschließend hier auch eine dauerhafte Anstellung zu bekommen.
- » eine kleine, aber feine – weil in der Branche ob ihrer Qualität anerkannte – Redaktion.
- » Internationalität am Schreibtisch ebenso wie in der Recherche vor Ort.
- » nette Kollegen und eine familiäre Atmosphäre am Arbeitsplatz.
- » den Start in ein nicht immer einfaches, aber immer spannendes Arbeitsleben.

Schicken Sie uns Ihre Bewerbung nach Möglichkeit mit der einen oder anderen Arbeit, die Sie im Studium geschrieben haben, bitte an:

Chefredakteurin
Hildegard M. Keil
f2m food multimedia gmbh
Behnstr. 61
D - 22767 Hamburg



Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

Interessierte können die Zeitschrift unter
www.brotundbackwaren.de

zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich
zum Probelesen bestellen.

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter info@foodmultimedia.de.

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.