

LANDSCHAFTSSCHUTZ



Von Alexandra Wilms

Eigentlich wollte Jaume Fornés mit seiner Forschungsgruppe ja die Geschichte des Mandelanbaus auf Mallorca untersuchen. Ein ergiebiges Thema, denn noch in den 70er Jahren kamen 50 Prozent der spanischen Mandeln von der Insel. Heute ist der Anbau auf einem historischen Tiefststand: 1961 wurden Mandelbäume auf 64.537 Hektar angebaut, im Jahr 2010 nur noch auf 23.980.

Um diesen Niedergang zu erklären, befragte Fornés auch Bauern älterer Semester. Und stellte in den Gesprächen erstaunt fest, dass diese noch deutlich mehr über alte Mandelsorten wussten, als er zunächst angenommen hatte. Und vor allem auch, dass von vielen der 382 Sorten, die der mallorquinische Autor Pedro Estelrich in seinem 1907 veröffentlichten Werk über den Mandelanbau auf der Insel gezählt hatte, noch heute Exemplare existieren.

Angesichts dieser Vielfalt und dieses Wissens disponierte Jaume Fornés kurzerhand um, gab seine historische Untersuchung auf und machte sich an eine Katalogisierung der noch vorhandenen Sorten: „Eine dringende Aufgabe, denn viele der Bauern sind 80 Jahre oder älter. Man muss ihr Wissen, das nur in mündlicher Form überliefert ist, festhalten, solange sie noch leben,“ sagt Fornés. Zudem gibt es von vielen Sorten tatsächlich nur noch einen einzigen Baum – die Zeit drängt also in doppelter Hinsicht.

Die Affinität des Wissenschaftlers zu den Steinfrüchten kommt

Allianz zum Erhalt der Mandelblüte

Der Geograf Jaume Fornés erstellt derzeit eine Datenbank der einheimischen Mandelsorten – finanzielle Unterstützung kommt aus Deutschland



■ Jaume Fornés hat schon über 200 Sorten katalogisiert. FOTO: BENDIGENS

nicht von ungefähr: 2010 übernahm der heute 36-jährige Geograf die beiden Mandelplantagen seiner Eltern bei Santa Margalida. Deshalb weiß er auch um die

Sorgen der Bauern, die ihre Ernte wegen der günstigen Konkurrenz aus Kalifornien (heute weltweites Hauptanbaugebiet für Mandeln) oft nicht einmal vom Baum holen. Und von zahlreichen Plantagen, die verwildern und deren alter Baumbestand irgendwann als Feuerholz im Ofen landet: „Wir denken ja meist nur einmal im Jahr an die Mandelbäume, nämlich dann, wenn sie blühen. Die restlichen elf Monate Arbeit für den Bauern, die sieht niemand,“ sagt Fornés.

Dass auf Mallorca überhaupt so viele Sorten existieren – Fornés und seine Gruppe haben bereits über 200 verschiedene ausgemacht – liegt daran, dass auf der Insel länger als in anderen Gebieten Spaniens die Mandelbäume aus Samen gezüchtet wurden. Auch für die ersten Veredelungen durch Pfropfen verwendeten die Bauern heimische Arten, sodass

sich die meisten mallorquinischen Sorten deutlich von den übrigen in Spanien unterscheiden.

Doch die Vielfalt ist auch ein Pferdefuß: Unterschiedliche Größen oder Härtegrade der Schale machen beispielsweise das maschinelle Knacken der Schalen unmöglich. Dass sich teilweise bis zu zwölf verschiedene Sorten auf einem einzigen Feld tummeln, mag zwar dem Bauern eine gewissen Sicherheit geben – wenn die frühblühenden Sorten dem Frost zum Opfer fallen, ruht die Hoffnung eben auf den späteren –, für Großabnehmer ist das aber weniger attraktiv.

Von der Datenbank für die vielen einheimischen Sorten erhofft sich Fornés nun zahlreiche Nebeneffekte. Zum einen natürlich den Erhalt des in über 150 Jahren intensiven Anbaus erworbenen Wissens um die Vorzüge und Eigenschaften der verschiedenen Arten: Wo welche am besten gedeiht, wie anfällig die jeweilige Art für Krankheiten ist, welche Sorten früh blühen (und damit anfällig für Frostschäden sind), wie lange die Reifezeit beträgt oder wie viel Ertrag die jeweilige Sorte bringt.

Doch Fornés hofft auch, dass junge Bauern sich von seinem Enthusiasmus anstecken lassen und den alten Sorten so vielleicht zu einer Wiederbelebung verhelfen. Derzeit verwenden die meisten Bauern zum Anlegen neuer Plantagen Setzlinge, die aus Murcia, Zaragoza oder Katalonien importiert werden. Doch die Luftfeuchtigkeit ist auf der Insel viel höher, die Pflanzen werden anfällig für Krankheiten. Zudem

werden die Mandelbäume hier – anders als auf dem Festland – nicht künstlich bewässert, sondern müssen mit dem bisschen Regen vorlieb nehmen, der im Laufe des Jahres fällt. Das schränkt zwar den Ertrag deutlich ein, führt aber zu einem geschmacklich höherwertigen Produkt.

Diese organoleptischen Qualitäten, so der Fachausdruck, hat das balearische Landwirtschaftsministerium übrigens als eines der Hauptargumente verwendet, um die mallorquinischen Mandeln in die Liste der Produkte mit „geschützter geografischer Angabe“ einzuschreiben – Ende Januar endet die Einspruchsfrist, das begehrte Siegel dürfte also bald fällig werden und den Mandelanbau auf der Insel etwas attraktiver machen.

Die Suche nach dem Sortenreichtum der Insel-Mandel gestaltet sich dabei gar nicht so einfach. Das hat mit dem meist fortgeschrittenen Alter der Mandelbauern zu tun: „Die haben oft gar kein Handy und sind den ganzen Tag auf dem Feld, schon die Kontaktaufnahme ist kompliziert.“ Wenn der Kontakt steht, werden zahlreiche Besuche fällig: Fornés und seine Kollegen fahren mit den alten Landwirten zu den Standorten der seltenen Bäume, halten sie fotografisch fest und nehmen Mandelproben mit. Dabei müssen die Forscher wegen des Alters ihrer Gesprächspartner regelmäßige Pausen einplanen.

Eine weitere Schwierigkeit ergibt sich aus der Tatsache, dass ein und dieselbe Sorte in den verschiedenen Regionen Mallorcas



■ Die Sortennamen gehen auf Eigenschaften (mollar=weich) oder Aussehen (pons flor grossa: Pons mit großer Blüte) zurück, oder auf den Standort des Baums (Totolet: ganz allein). FOTOS: FORNÉS



oft unterschiedliche Namen trägt: Mandeln, die die Bewohner Incas als „Pou“ bezeichnen, heißen in Manacor „Costa“. Was andere zur Verzweiflung treiben würde, findet Fornés spannend: „Das ist eben Teil des kulturellen Reichtums der Insel“, lacht er.

Auch die Namen der Sorten selbst gehören dazu. Einige erhielten schlicht den Vornamen der Person, welche die Sorte in Form von Mandeln zur Aussaat auf den Hof brachte, wie beispielsweise „Jordi“. Oder den Namen der Finca, auf der sie wuchsen, wie „Vivot“ (von der Finca Son Vivot). Andere wurden ganz lapidar nach der Form der Frucht benannt, wie „Menut“ (klein) – wobei es sich in diesem Fall auch um den Spitznamen eines besonders kurzgewachsenen Bauern handeln könnte, so genau ist das nicht mehr in Erfahrung zu bringen. Wieder andere haben fast schon poetische

Namen, wie die Sorte „Totsoler“ (ganz allein): „Irgendein Bauer fand eines Tages einen allein stehenden Baum auf einem Feld und nahm einige Früchte mit – die daraus entstandenen Mandelbäume taufte er dann eben auf den Namen „Totsoler“.“

Dass die Bauern dies alles noch wissen, verdanken sie meist Erfahrungen aus der Kindheit: „Damals wurden die Mandeln noch von Hand geschält, eine langwierige Arbeit, bei der sich die Leute eben solche Geschichten erzählen.“ So hat er denn auch viele der seltenen Sorten, die er schon katalogisieren konnte, seinen Gesprächspartnern zu verdanken: „Oft sagt dann eben einer: Der Soundso, der hat noch einen Baum von der und der Sorte. Fahr da mal hin!“

An Material fehlt es Fornés also nicht – dafür aber an Geld. Die Forschungsetats tendieren gegen null, und Fahrkosten,

Gehälter und die Entnahme und Analyse von genetischem Material kosten. Welch Glück, dass die Insel so klein ist: Über einen Schulfreund kam Fornés schon vor Beginn seiner Untersuchung in

**„Oft sagt einer:
Der Soundso, der
hat noch einen
Baum von der
und der Sorte.
Fahr da mal hin!“**

Kontakt mit der deutschen Ferienhausagentur Alcúdia Holidays. Besitzerin Monika Kowalewski war begeistert von der nachhaltigen Bewirtschaftung, die der Mallorquiner auf der elterlichen

Plantage betrieb, und kaufte ihm schon 2011 regelmäßig Mandeln ab, die sie dann hübsch verpackt ihren Gästen als Willkommensgruß zukommen ließ. Und damit nicht genug: Die 45-Jährige, die mit ihrer Agentur in Zwingenberg an der Bergstraße sitzt, rührte auch die Werbetrommel für Fornés Forschungsvorhaben.

Und so landete ein Exposé des Projekts auf dem Tisch von Futouris, der Nachhaltigkeitsinitiative der deutschen Tourismusbranche. Genauer gesagt auf dem Tisch der Arbeitsgruppe Reisebüros. Dort war man von dem Vorhaben gleich begeistert: „Für uns ist der Schutz der Mandelbäume ein wichtiges Zeichen. Fast jeder Tourist kennt Mallorca, aber nur wenige wissen von der Gefahr des Artenverlusts. Dabei zieht die Mandelblüte jedes Jahr Tausende Touristen auf die Insel“, so Anja Renner, Projektmanagerin bei Futouris.

Und so unterstützen die sieben Einzelreisebüros der Arbeitsgruppe das Forschungsvorhaben seit Dezember 2013 mit finanziellen Beiträgen.

Doch nicht nur das: Auch die Kunden der Büros werden über das Projekt informiert und zu persönlichen Spenden animiert. Im September sollen die Kunden der Futouris-Reisebüros dann Gelegenheit haben, die Maßnahmen zum Erhalt der Mandel mit eigenen Augen zu begutachten – auch ein Besuch der Mandelmesse in Santa Margalida steht auf dem Programm. Der Bürgermeister weiß schon Bescheid. Langfristig denkt man auch über Baumpatenschaften oder fertige Reisepakete zur Mandelblüte nach.

Für Jaume Fornés ist die Unterstützung ein Glücksfall: „Die Deutschen“, sagt er, „sind beim Thema Mandelblüte viel sensibler als die Mallorquiner.“