

(Saison)

# Nicht nur gut – *auch* sehr schön

Erstaunlich, aber wahr: In der Schweiz hat der Anbau von Mandeln eine (kleine) Tradition. Die Steinfrucht birgt Potenzial – für Landwirtschaft, Gastronomie und Tourismus.

Text: Esther Kern  
Bilder: ZVG

**D**ie Mandel blüht als eine der Ersten im Frühling und wird auch in der Schweiz angebaut. Vereinzelt kommen hierzulande auch die knackigen, unreifen, grünen Mandeln auf die Teller – eine Spezialität, die vor allem aus dem orientalischen Raum bekannt ist.

In der Türkei tragen unreife Mandeln den Namen Çağla. Das Wort steht sinnbildlich für Frische, Jugend und Lebendigkeit – passend zu den jungen Früchten, die aussehen wie kleine, samtige Pfirsiche. Botanisch ist das kein Zufall: Die Mandel ist, wie auch der Pfirsich, eine Steinfrucht. Anders als beim Pfirsich essen wir von der reifen Mandel jedoch nicht das Fruchtfleisch, sondern den Kern im Inneren des verholzten Steins.

Wird die Mandel sehr früh geerntet, ist der Stein noch weich, fast gallertartig. Die gesamte Frucht präsentiert sich knackig, saftig

und leicht säuerlich. Im Nahen Osten geniesst man sie roh, mit Salz bestreut oder mit Zitronensaft beträufelt; und auch süss-sauer eingelegt gehören grüne Mandeln hier zu den saisonalen Spezialitäten.

Gut möglich, dass bald auch grüne Mandeln aus der Schweiz auf die Teller finden; bereits mehrere Hundert Bäume wurden angebaut. Das mag erstaunen – tatsächlich jedoch hat der Mandelanbau hierzulande eine kleine Tradition. Besonders im Wallis zeugen Flurnamen wie zum Beispiel Amandoley oder der Sentier des Amandiers in Saillon von ihrer historischen Präsenz. Winzer pflanzten die Bäume in ihren Rebbergen, denn Mandelbäume haben ähnliche klimatische Ansprüche wie Reben und Aprikosen.

## **Rosa Blüten vor 4000ern**

Landschaftsgärtner Stefan Germann aus Töbel im Kanton Wallis will noch mehr





Der Walliser Landschaftsgärtner Stefan Germann beschäftigt sich mit den verschiedenen Sorten der Mandel – und damit, welchen Einfluss diese auf die Biodiversität haben.



Der Stein der ganz früh geernteten grünen Mandel ist noch weich, fast gallertartig.

über den Baum erfahren. Rund 100 Mandelbäume hat er gesetzt, einige davon sind bereits 25 Jahre alt. Wirtschaftlich sei der Ertrag bislang bescheiden, sagt er, doch für ihn stehe das Gesamtprojekt im Vordergrund: «Mich interessiert, welche Sorten sich eignen und welchen Einfluss Mandelbäume auf die Biodiversität haben.» Früh blühende Bäume bieten Insekten eine wichtige Nahrungsquelle – allerdings sind sie auch spätfrostgefährdet, was im alpinen Raum ein zentrales Risiko darstellt.

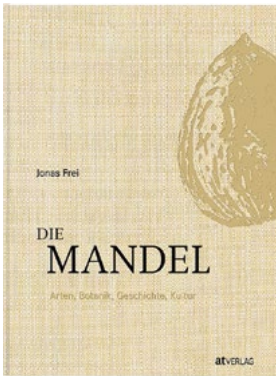
Auch die Forschungsanstalt Agroscope hat sich mit Mandeln beschäftigt. In einem mehrjährigen Projekt wurden verschiedene Sorten geprüft und Möglichkeiten ausgelotet. «Man kam zum Schluss, dass Mandeln wohl Potenzial haben, aber vor allem in Kombination mit touristischen Aktivitäten», so Germann. Die blühenden Bäume seien eben auch eine Aufwertung der Landschaft. «Wenn meine Mandeln ab Mitte März blühen, dahinter die 4000er-Gipfel zu sehen sind, ist das wunder-

schön.» Übrigens: Manche Mandelsorten blühen weiss, andere rosa.

Im Kontext der Klimaerwärmung hoffen Schweizer Landwirtinnen und Landwirte, dass der Mandelanbau künftig spannend sein könnte. Marius Brupbacher aus Oberstammheim im Zürcher Weinland beispielsweise hat auf 1,5 Hektar Land 300 Bäume gepflanzt. «Mich interessieren innovative Kulturen», sagt er. Bislang verkauft er seine Mandeln direkt an die Kundschaft – und hat eine kleine Menge auch im Volg-Laden in der Region angeboten. «Aber es ist Liebhaberei, bislang legen wir drauf.» Bei ihm geht es ebenfalls darum, herauszufinden, welche Sorten wirklich gut wachsen und wie er sie verarbeiten kann. Träume wie jener vom Schweizer Marzipan seien da, aber zuerst brauche es gute, regelmässige Erträge.

### Grüne Mandeln als Hingucker

Während die heimischen Produzenten noch experimentieren, sind Mandeln kulinarisch



## Passende Lektüre ab Herbst 2026

Nach der Walnuss und der Haselnuss widmet sich Buchautor, Landschaftsarchitekt und Städtökologe Jonas Frei in seinem nächsten Werk der Mandel. Das Buch erscheint im Herbst 2026. «Was mich an der Mandel in der Schweiz fasziniert, ist, dass sie trotz ihrer sehr langen Kulturgeschichte in einigen Regionen hierzulande nahezu unbekannt geblieben ist», sagt Frei. «Spannend ist auch ihr Potenzial in einem künftig wärmeren und trockeneren Klima.» In seinem neuen Buch beleuchtet Frei die Geschichte, Botanik und kulturelle Bedeutung der Mandel. Einen besonderen Fokus legt er zudem auf Wildmandel-Arten.

Was das Potenzial für den Anbau in der Schweiz betrifft, ist Frei überzeugt, dass noch Entwicklungsspielraum besteht. «Die Konkurrenz durch günstig produzierte Importmandeln ist gross», sagt der Autor. Zugleich zeigt er sich optimistisch: «Wie sich bei anderen Kulturen wie der Walnuss gezeigt hat, kann sich ein lokaler Absatzmarkt innert weniger Jahre etablieren – oft ist es eine Frage des Marketings und der politisch gesetzten Rahmenbedingungen.»



Blühende Mandelbäume sind eine Aufwertung der Landschaft – und nicht zuletzt aus einer touristischen Perspektive interessant.





Bild: sonia - stockadobe.com

Er gehört zu den Schweizer Köchen, die grüne Mandeln bereits für sich entdeckt haben: Daniel Zeindlhofer vom Zürcher Igniv by Andreas Caminada.



längst begehrt. Auch grüne Mandeln werden hierzulande eingesetzt – bisher stammen sie allerdings meist aus dem Orient. Daniel Zeindlhofer, Küchenchef im Zürcher Restaurant Igniv, verarbeitet sie seit mehreren Jahren. Seine Früchte bezieht er über den Gemüsehändler Marinello, meist aus der Türkei. Ab etwa April sind sie erhältlich.

«Ganz junge Mandeln lege ich mit Essig, Zitronensaft, Salz und Zucker ein», sagt Zeindlhofer. Das Schöne: Hobelt man grüne Mandeln in Scheiben, behalten sie die Form und geben auch optisch etwas her. Im Frühsommer wird der Stein fester. «Diesen lösen wir aus und lassen ihn schockgefrieren», erklärt Zeindlhofer. Er kommt dann auf Desserts oder Gerichte mit Meeresfrüchten. In der Gastronomie kostet ein Kilogramm grüne Mandeln rund 15 Franken – sie gelten als saisonale Delikatesse.

Denkbar ist, dass sie künftig aus dem Inland kommen. Max Marinello sagt dazu: «Ich erachte es als sinnvoll, zu prüfen, ob wir grüne Mandeln aus der Schweiz auch

bei uns einsetzen.» Zumal bei grünen Mandeln die Produktfrische ein wichtiger Aspekt und kurze Transportwege entsprechend von Vorteil seien. «Aufgrund der komplett unterschiedlichen klimatischen Bedingungen – beispielsweise im Vergleich zu Spanien oder der Türkei – liegen jedoch keine Erfahrungswerte vor, und es muss alles neu getestet werden», so Marinello. Er wird dieses Jahr Versuche mit dem Handel von grünen Mandeln aus der Schweiz machen und rechnet damit, dass sie im Juni erhältlich sein werden. «Das Kilo wird wohl um die 55 Franken kosten.»

Ob sich die Mandel langfristig als Schweizer Kulturpflanze etabliert, hängt von Klima, Markt und Innovationsfreude ab. Sicher ist: Wenn im März die ersten Blüten aufgehen, kündigen sie nicht nur den Frühling an – sondern vielleicht auch eine neue kulinarische und landwirtschaftliche Perspektive.