

## Die Aktion 2004



Der Weinbauverband Franken e.V. lädt alle Winzer ein, die Mandel wegen ihrer Blütenpracht in Zukunft verstärkt in ihre Weinberge zu pflanzen. Dazu hat die Gebietswinzergenossenschaft Franken e.G. in Zusammenarbeit mit dem Arbeitskreis „Erlebnislandschaft Weinfranken“ die Mandel mit ihrer Blütenpracht als Baum des Jahres 2004 ausgewählt. Damit wird die Erlebnislandschaft Weinfranken noch attraktiver!

Die Gebietswinzergenossenschaft Franken e.G. unterstützt die Aktion im Frühjahr 2004 mit der Abgabe von je zwei Mandelbäumen an alle Weinbauvereine in Franken.

Doch auch Sie als Winzer sind angesprochen. Pflanzen Sie die Mandel in

Ihren Weinberg und leisten Sie damit einen persönlichen Beitrag, das Weinland Franken auszuschmücken. Haben Sie Fragen oder Pflanzwünsche, dann wenden Sie sich möglichst bis 30. Juli 2004 an die Direktion für Ländliche Entwicklung Würzburg; für das Jahr 2005 vermittelt sie Ihnen die gewünschten Mandelbäume.

Bei Erfolg der Aktion können Sie ab dem Jahr 2006 den Mandelbaum bei fränkischen Baumschulen erwerben.



## Baum des Jahres

Erstmals im Jahr 2000 hat die Projektgruppe „Erlebnislandschaft Weinfranken“ den Roten Weinbergpfirsich zum Baum des Jahres für Frankens Weinberge ausgewählt.

Bisher wurden davon weit über 1000 Exemplare gepflanzt.

### Baum des Jahres

2001: Die Quitte

2002: Die Maulbeere



2003: Die Edelkastanie  
Pflanzen Sie auch weiterhin diese Bäume in Ihre Weinberge, entlang von Wegen, in Böschungen und Gärten.



## Information

Hier sind Faltblätter über die Bäume des Jahres sowie die Broschüre „Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“ erhältlich:

Gebiets-Winzergenossenschaft Franken e.G.  
Alte Reichsstraße 70 - 97318 Kitzingen  
Tel: 09321/7005-0 - Fax: 09321/7005131  
E-Mail: [kellermeister@gwf-kitzingen.de](mailto:kellermeister@gwf-kitzingen.de)

Direktion für Ländliche Entwicklung  
Zeller Straße 40 - 97082 Würzburg  
Tel. 0931/4101-202 - Fax: 0931/4101-250  
E-Mail: [poststelle@dle-wu.bayern.de](mailto:poststelle@dle-wu.bayern.de)

Beratungsteam Weinbau am LwA Kitzingen  
Mainbernheimer Straße 103 - 97318 Kitzingen  
Tel. 09321/30090 - Fax: 09321/3009135  
E-Mail: [poststelle@lwa-kt.bayern.de](mailto:poststelle@lwa-kt.bayern.de)

Wir beraten Sie gerne!

### Impressum:

Layout und Zeichnungen:



Fotos:

Botanischer Garten Berlin

AV Media Werbeagentur e.K., Grünstadt

Gernot Katzer:

[http://www-ang.kfunigraz.ac.at/~katzer/germ/Prun\\_dul.html](http://www-ang.kfunigraz.ac.at/~katzer/germ/Prun_dul.html)

Herausgeber, Satz und Druck:  
Direktion für Ländliche Entwicklung Würzburg



Unterstützt durch die Volksbanken und Raiffeisenbanken in Unterfranken



„Gehölze – prägende Bestandteile von Weinbergen“

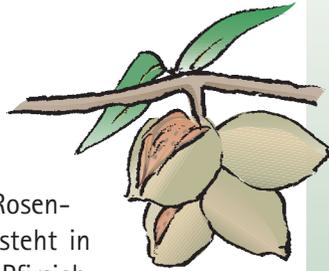
# Aktion Die Mandel

Baum des Jahres 2004  
für Frankens Weinberge



## Die Mandel

Der **Mandelbaum** zählt botanisch zur Familie der Rosengewächse (Rosaceen) und steht in enger Verwandtschaft zum Pfirsich. Wegen der Nutzung seiner Samenkerne wird er dem „Schalenobst“ zugeordnet.

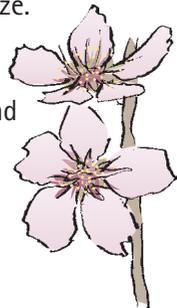


Griechen und Römer brachten den ursprünglich in Nordafrika und Kleinasien beheimateten Baum nach Europa und sorgten für seine Verbreitung in den Mittelmeer-

ländern. Diese zählen heute noch neben Kalifornien zu den Hauptanbaugebieten. In Deutschland finden wir den hübschen Kleinbaum hauptsächlich in den warmen Weinbaulagen als Zierbaum. Bei optimalen Standortverhältnissen kann mit üppigem Blüten- und gutem Fruchtansatz gerechnet werden.

Typisch für die **Mandel** ist der aufrechte, buschige Wuchs bis zu 4 m Höhe und seine graubraune Rinde. Die frischgrünen Blätter sind lanzettförmig mit gezähntem Rand und schmaler Spitze.

Die zartrosa Mandelblüte im zeitigen März ist eine Attraktion. Sie kündigt den nahen Frühling an und wird so zum „Schmuck“ der Wein- kulturlandschaft.



## Verwendungsmöglichkeiten



Grundsätzlich muss zwischen Süß- und Bittermandeln unterschieden werden.

Bittermandeln enthalten das für den Menschen giftige „Amygdalin“. Sie sind für den Verzehr ungeeignet. Bei der Neupflanzung von **Mandelbäumen** sollte daher unbedingt auf die Ver-

wendung von „Süßmandeln“ geachtet werden. Diese wurden durch Selektion und Zucht annähernd amygdalinfrei und sind bedenkenlos zum Verzehr geeignet. Die Mandelfrucht wird bis zu 4 cm lang und ist im Herbst reif, wenn die behaarte, fleischige Hülle platzt.

Süßmandeln finden heute Verwendung

- als gebrannte Mandeln
- als Backwaren
- zur Marzipanherstellung
- in der Kosmetikindustrie

### Mandelkuchen

Teig:

4 Eier, 1 (Be)cher Sahne, 1 Be. Zucker, 1 Pck. Vanillezucker, 2 Be. Mehl, 1 Pck. Backpulver, einen Rührteig herstellen und auf ein gefettetes Blech geben

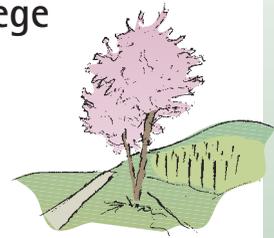
Belag:

180 g Butter zergehen lassen, 1 Be. Zucker, 2 EL. Milch, 200g Mandelblättchen verrühren und auf den Teig verteilen, bei 180°C 15 Min. backen.



## Standort und Pflege

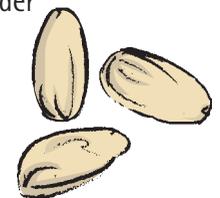
Die **Mandel** benötigt zwingend einen sommerwarmen Standort. Sie kommt in trockenen Lagen sehr gut mit den ansonsten schwierigen Standortverhältnissen zurecht. Gegenüber Staunässe ist sie äußerst empfindlich.



Wie der Pfirsich, so ist auch die **Mandel** gut schnittverträglich und dankbar für jährlich starkes Einkürzen der Triebe, da die Blütenknospen am einjährigen Holz ansetzen. Die Erziehung ist möglich als

Buschbaum, Halbstamm oder Hochstamm. Die Blüte selbst erscheint lange vor dem Blattaustrieb. Somit eignet sich die **Mandel** hervorragend für das Vortreiben als Blühzweig in der Vase.

Der **Mandelbaum** ist selbststeril und benötigt daher einen Fremdbefruchter, d.h. es müssen verschiedene Sorten zusammen gepflanzt werden. Hierfür ist auch der Pfirsich geeignet.



Kultursorten :

- „Dürkheimer Krachmandel“
- „Perle der Weinstraße“
- „Weiße Davidsmandel“