

DIE EUROPÄISCHE MANDEL IST EIN NACHHALTIGES PRODUKT

Pressemitteilung

Nachhaltigeres Marzipan, Vanillekipferl oder Bremer Klaben erstklassiger Qualität... wie die europäische Mandel die deutsche Weihnacht erobert

- ✓ Mandeln aus Spanien und Portugal, auf die 80% der für den Trockenfeldbau verwendeten Hektar entfallen (viele davon in von Entvölkerung bedrohten ländlichen Gebieten), sind ein gutes Beispiel für eine Landwirtschaft mit geringen ökologischen Auswirkungen und positivem sozialen Fußabdruck.
- ✓ Die traditionellen Adventrezepte nutzen diesen charakteristischen und unverwechselbar knusprigen Geschmack, den ihnen europäische Mandelsorten wie Guara, Avijor-Lauranne oder Belona verleihen. Deshalb sind diese Namen bereits dabei, sich aufgrund ihrer hervorragenden Qualität unter den Experten für Konditorei und Backwaren ihren Platz zu erobern.

5. Dezember 2024. – Die Mandel ist einer der Stars der deutschen Weihnacht. Es gibt die gebrannte Mandeln, Vanillekipferl, Spekulatius, Bremer Klaben... Und natürlich alles, was mit Marzipan zu tun hat: vom Stollen bis zu den Marzipankartoffeln. Deshalb entscheiden sich immer mehr Konditoren und Haushalte in Deutschland für ein Produkt, das ihre Süßwaren nachhaltig macht und ihnen gleichzeitig maximale Qualität verleiht: **die europäische Mandel, hergestellt in Spanien und Portugal**. Eine lokale Trockenfrucht, die in der Lage ist, jedes traditionelle Rezept in die Kategorie der Delikatessen aufsteigen zu lassen.

Eines der herausragenden Merkmale der europäischen Mandel sind ihre einheimischen Sorten, die für den unverwechselbaren Geschmack des Weihnachtsgebäcks sorgen und es einzigartig knusprig machen.

Wir sprechen hier von **Sorten wie Guara, Avijor-Lauranne oder Belona**, die beim breiten Publikum vielleicht noch nicht so bekannt sind, jedoch unter den Experten für Konditorei und Backwaren wegen ihrer hervorragenden Qualität bereits geschätzt und bestellt werden. Dies unterstreicht die von dem spanischen Verband **Spanish Almond Board-Almendrave** und dem portugiesischen **CNCFS (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos)** betriebene und finanziell von der Europäischen Union unterstützte Kampagne **Sustainable EU Almond**.

Der Schlüssel liegt in der Nachhaltigkeit

Eine weitere Besonderheit der europäischen Mandel sind ihre geringen ökologischen Auswirkungen. Über **80% der Mandelbäume der Iberischen Halbinsel werden im Trockenfeldbau angebaut**, die Bewässerung der übrigen erfolgt anhand von bedarfsgerechten Bewässerungsplänen. Damit wird in einem für Dürre und Trockenheit anfälligen Gebiet wie Südeuropa ein effizienter Umgang mit Wasser sichergestellt.

Hinzu kommen gute landwirtschaftliche Praktiken, die Teil des **europäischen Produktionsmodells** sind, (eines der anspruchsvollsten der Welt im Hinblick auf Regulierungen) und die große Bedeutung, die die spanische und portugiesische Mandelindustrie der Kreislaufwirtschaft beimessen. Und da es sich um ein lokales Produkt handelt, können Frische und Qualität gewährleistet und die Lieferkette verkürzt werden, was sich positiv auf die CO₂-Bilanz auswirkt.

Aber die Nachhaltigkeit der europäischen Mandel beschränkt sich nicht allein auf die Umwelt, sondern schließt auch auf den sozialen Bereich ein. Da der Anbau vorwiegend in von Entvölkerung bedrohten ländlichen Gegenden erfolgt, stellt er ein **wirtschaftliches Antriebselement dar, schafft Arbeitsplätze und unternehmerische Möglichkeiten** und trägt dazu bei, die Abwanderung der Bevölkerung zu reduzieren und junge Menschen anzuziehen.



Wenn Sie mehr wissen wollen, scannen Sie den QR-Code

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DER QUALITÄT LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE.



DIE EUROPÄISCHE MANDEL IST EIN NACHHALTIGES PRODUKT

Aus all diesen Gründen legt die **Kampagne Sustainable EU Almond** den Schwerpunkt auf die Nachhaltigkeit dieses Produktes, sowohl in den Erzeugerländern als auch in Deutschland und Frankreich. Ziel ist es, sowohl die Öffentlichkeit als auch die Fachleute der Lebensmittelindustrie in eine authentische, auf Geschmack, Qualität und Umweltbewusstsein basierende kulinarische Revolution einzubeziehen.

Der deutsche Markt, ein Standbein für die europäische Mandel

Die Iberische Halbinsel ist mit 9% des Gesamtvolumens derzeit der **weltweit zweitgrößte Erzeuger und Exporteur**, lediglich übertroffen von den Vereinigten Staaten. Und Hauptabnehmer der Exporte der beiden Länder ist die Europäische Union, mit Deutschland und Frankreich an der Spitze.

Im Jahr 2023 **importierte der deutsche Markt 26,1 Millionen Kilo** spanische Mandeln, insbesondere aufgrund der Nachfrage seitens der bedeutenden Schokolade- und Marzipanindustrie. Das heißt, ein Großteil des Marzipans, das die Deutschen in den Weihnachtstagen zu sich nehmen, wurde aus spanischen und portugiesischen Mandeln hergestellt, auch wenn sich viele der Konsumenten dessen nicht bewusst sind.

All dies macht die Iberische Halbinsel zum **Epizentrum einer der großen derzeitigen Ernährungstrends**. Und das hat seine Gründe, denn die europäische Mandel vereint alle Eigenschaften, die die heutigen Verbraucher fordern. Sie ist ein nährstoffreiches und gesundes Produkt, das neben anderen vorteilhaften Merkmalen reich an herzfreundlichen Fetten und pflanzlichen Proteinen ist. Außerdem ist sie ein nachhaltiges, traditionelles und vor allem ausgesprochen schmackhaftes Nahrungsmittel.

Hier einige Ideen zur Verwendung der europäischen Mandel in der Weihnachtszeit:

- Europäisches Marzipan
- Weihnachtsmandeln
- Gebrannte europäische Mandeln
- Vanillekipferl mit europäischen Mandeln
- Mandelspitzkuchen
- Mandelspekulatius
- Bremer Klaven mit europäischen Mandeln
- Mandelnougat

Nähere Informationen finden Sie auf der Website sustainablealmond.eu.

Über Spanish Almond Board-Almendrave und CNCFS

Spanish Almond Board-Almendrave ist der Verband spanischer Mandel- und Haselnussexporteure. Seit 1947 vertritt, koordiniert, verteidigt und fördert er die gemeinsamen Interessen seiner Mitglieder sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. 1987 wurde er zu einer kooperierenden Einrichtung der spanischen Verwaltung (Entidad Colaboradora de la Administración Española). Derzeit repräsentiert er 62 % der spanischen Exporttätigkeit für Mandeln und Haselnüsse. Seine Aufgabe ist es, seine Mitglieder dabei zu unterstützen, mit ihren auf der Grundlage nachhaltiger Praktiken und unter besten Qualitäts- und Rückverfolgbarkeitsbedingungen erzeugten Produkten Mehrwert zu schaffen.

CNCFS (Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos) ist ein portugiesischer gemeinnütziger Verband, dessen Ziel es ist, die Entwicklung des Sektors in diesem Land zu fördern. **Er vereint mehr als 50 Einrichtungen**, die in den Bereichen Kastanien, Mandeln, Walnüsse, Haselnüsse, Johannisbrotkerne und Pistazien tätig sind, mit dem Ziel, die Forschung zu stärken und die Innovation sowie die Verbreitung von Wissen zu fördern.



Wenn Sie mehr wissen wollen, scannen Sie den QR-Code

Von der Europäischen Union finanziert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen entsprechen jedoch ausschließlich denen des Autors bzw. der Autoren und spiegeln nicht zwingend die der Europäischen Union oder der Europäischen Exekutivagentur für die Forschung (REA) wider. Weder die Europäische Union noch die Bewilligungsbehörde können dafür verantwortlich gemacht werden.



Kofinanziert von der Europäischen Union

DIE EUROPÄISCHE UNION UNTERSTÜTZT KAMPAGNEN ZUR FÖRDERUNG DER QUALITÄT LANDWIRTSCHAFTLICHER ERZEUGNISSE.

