



Die süsse Braune aus der Wüste

Bis die Dattel bei uns im Einkaufskorb liegt, beschert sie den tunesischen Dattelbauern eine Menge Arbeit. In der Schweiz ist das vielseitige Produkt in der kalten Jahreszeit kaum wegzudenken.

von Annett Albwater





«Ferienjob» Erntehelfer: Ahmed Bettaieb befreit auf der Plantage seines Bruders eine Datteldolde von ihrem Regenschutz.

Zählt man die Erntezeit dazu, müssen die Bauern oder Erntehelfer zehn Mal im Jahr auf jede einzelne Dattelpalme kraxeln.



Sortiert und abgepackt werden die Früchte von Saisoniers.

Es gibt vieles, was man über den Propheten Mohammed weiss, und noch mehr ist unbekannt. Aber über seine Vorliebe für Datteln besteht kein Zweifel: Er mahnte, jedermann solle ein Abendessen zu sich nehmen, das wenigstens aus einer Handvoll Datteln bestehe. Eine Dattel und ein Schluck Milch galten ihm als ideale Speise, um das Fastenbrechen während des Ramadans einzuleiten. Und Datteln waren es, die es ihm ermöglichten, mehrere Tage in der Wüste zu überstehen.

Auch heute noch gelten Datteln als das «Brot der Wüste». Kein Wunder, mit einem Zuckeranteil von sechzig Prozent sind Datteln sehr nahrhaft und dabei gut verdaulich. Ihr süsses, weiches, weisses bis gelbliches Fleisch wird auch heute noch hoch geschätzt. Angebaut werden die Früchte der *Arecaceae*, der Palmengewächse, vor allem im arabischen Raum, wie etwa im tunesischen Bezirk Kebill.

Viel zu tun

In der 65 Hektar grossen Oase Bargotia nördlich der Sahara und nahe beim Salzsee Chott el Djerid sitzt Ahmed Bettaieb mit gekreuzten Beinen auf einer Plastikplane in der rechteckigen Parzelle seines Bruders. Im Schatten der achtzig Dattelpalmen, alle um die dreissig Meter hoch, ist es angenehm kühl. Die Datteldolden tragen einen gelben Zellophanhut, der sie vor Regen schützen soll.

Denn dieser fällt auch im heissen Wüstenklima, macht die Früchte matschig und verursacht schwarze Stellen. Wasser brauchen die Pflanzen dennoch, und das fliesst in jeder Parzelle alle achtzehn Tage für einige Stunden. Das Wasser wird durch Gräben zu den Palmen geleitet, überflutet jedoch auch das üppig sprossende Unkraut.

Der Techniker Bettaieb, der sonst im staatlichen Elektrizitätswerk arbeitet, hat frei genommen, um seinem Bruder zwischen Oktober und Dezember bei der Dattelernte zur Hand zu gehen. «Fünf bis zehn Tage helfe ich auf der Oase, dann bin ich für eine Woche wieder im Betrieb – so lange, bis die Ernte vorbei ist», erklärt der Mann mit dem wettergegerbten Gesicht. Bettaieb schneidet Rispe für Rispe von der Dolde, prüft sie mit seinem Kennerblick und knipst jede Dattel ab, die seinen Ansprüchen nicht genügt. Zu weiche und zu braune Exemplare wandern in einen gelben Plastikkorb, die guten stapelt er auf einem Haufen.

Die Erntehelfer sorgen für Nachschub. Ein schlanker Grossgewachsener erklettert ohne Hilfsmittel und in Pantoffeln den rauen Palmenstamm. Vorsichtig wagt er sich auf die Baumkrone vor. Als er sicheren Halt gefunden hat, schneidet er mit der Machete einen Fruchtstand nach dem anderen vom Baum und reicht ihn an die Männer weiter, die unterhalb der Palmwedel am Stamm kleben. Beim

Weiterreichen von Hand zu Hand prasseln überreife Datteln wie Hagelkörner auf den Sandboden. Ein Régime, wie die Bauern eine Dolde nennen, wiegt gut und gern zwanzig Kilogramm.

Auch wenn nicht gerade Erntezeit ist, geben Datteln viel zu tun: Die weiblichen Pflanzen werden künstlich – nämlich von Hand – mit dem männlichen Pollen bestäubt. Bis man sicher sein kann, dass die Befruchtung erfolgreich war, wird jeder Baum im April und Mai drei, viermal erklettert. Zählt man die Erntezeit dazu, müssen die Bauern oder Erntehelfer zehn Mal im Jahr auf jede einzelne Dattelpalme kraxeln.

Die Trocken fürs Müesli

Ahmed Bettaieb und seine Familie ernten etwa drei Tonnen der köstlichen Dattelsorte Deglet-Nour, (übersetzt «Finger des Lichts»). Sie werden biologisch angebaut, was bedeutet, dass kein Phosphat für die Düngung eingesetzt wird und auch Herbizide zur Unkrautvernichtung nicht gestattet sind. Für die Weiterverarbeitung werden zudem keine chemischen Mittel eingesetzt. In der Abpackerei von Taieb Foudhalli werden die Datteln lediglich von 45 Saisoniers sortiert, gewaschen und getrocknet. Datteln, die schon gären, knipsen die Frauen mit der Gartenschere von den Rispen ab – sie dienen als Tierfutter. Jene, die zu weich sind für die internationale Kundschaft, werden auf dem lokalen Markt verkauft. Zu kleine werden getrocknet und gehackt und schaffen es noch ins Müesli.

Erstklassige Ware geht an die Gebana AG Schweiz. Die Datteln werden mit Stein und Stiel gewaschen, in Kisten gestapelt und für drei Stunden in den Lüfter geschoben, wo sie bei schonenden sechzig Grad Celsius lufttrocknen, damit sie länger haltbar werden. Ein Lastwagen bringt wöchentlich siebzehn Tonnen der Früchte nach Tunis. Von dort reisen die Bio-Datteln per Schiff weiter nach Genua, dann übernehmen Lastwagen den Weg in die Schweiz und in andere europäische Länder.

600 Sorten

Letztes Jahr bezog die Gebana AG rund 200 Tonnen Bio-Datteln aus Tunesien. Die Hälfte landet in britischen Supermärkten, ein Viertel verteilt sich auf Ab-

nehmer in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden, das übrige Viertel geht im Direktvertrieb an Schweizer Konsumenten. An tunesische Esser kommen die Schweizer allerdings noch lange nicht heran: Gerade 250 Gramm Datteln verspeisen die Schweizerinnen und Schweizer pro Kopf und Jahr, vorzugsweise um die Weihnachtszeit; sechs Kilogramm pro Kopf sind es in Tunesien.

Insgesamt werden 40 000 bis 50 000 Tonnen Datteln exportiert. Dabei liegt Tunesien nicht an der Spitze der Dattelproduzenten. Laut Welthandelsorganisation baut nämlich Ägypten die meisten Datteln an, jährlich weit über eine Million Tonnen, wovon allerdings nur 4 100 Tonnen auf den internationalen Markt kommen. Auch aus Pakistan, Iran und den Arabischen Emiraten kommt die süsse Köstlichkeit in einer Vielzahl an Sorten in Schweizer Haushalte. Wer sich durch alle Varietäten kosten möchte, hat einiges zu tun, denn es gibt gut 600 verschiedene Dattelsorten, darunter die hartfleischige Thoory aus Algerien, die weniger süsse Khadrawy aus dem Irak, die marokkanische Jumbo-Dattel Medjool oder die supersüsse Halawy. Welche davon der Prophet Mohammed am liebsten hatte, gehört zu den vielen Dingen, die man über ihn nicht weiss.



Vielseitig und lange haltbar

Dattelspezialitäten gibt es in der Schweiz in jedem Supermarkt. Ob Datteln mit oder ohne Stein bevorzugt werden, ist Geschmacksache. Solche mit Stein schmecken intensiver, trocknen nicht so schnell aus und sind länger haltbar. Andererseits können sie beim Verarbeitungsprozess nur von aussen auf eventuelle Schädlinge überprüft werden. Von allzu trockenen Datteln sollte man die Finger lassen, und auch zusätzlich gezuckerte Früchte sollte man meiden, schliesslich enthalten Datteln selbst schon genügend Glukose. Im Kühlschrank oder im Keller sind die Früchte ungefähr ein halbes Jahr haltbar.

In Sachen Zubereitung sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt: als Vorspeise entsteinte Datteln, gefüllt mit Ziegenkäse, oder mit einer Mandel gefüllte und mit Speck umwickelte Datteln, knusprig geröstet; in Hauptspeisen verleihen sie Fisch- und Fleischsaucen eine orientalische Note; als Dessert wurden sie schon im alten Rom mit einer Nuss gefüllt, in Salz gewendet und mit Honig geröstet. Leckermäuler decken sich auf Reisen in den Orient mit Datteln voller Marzipan ein – einfach nachzumachen und mit einem Schokoladenüberzug noch zu übertreffen. Die tunesischen Bauern übrigens haben ihre eigene Vorliebe für den Verzehr von Datteln: Nach einem grossen Teller Couscous mit Lamm kommen die Datteln frisch, mit Stiel und Stein, auf den Dessertteller.

Rispendatteln der Sorte Deglet Nour kann man im Direktversand bei der Gebana AG in Zürich bestellen: www.gebana.com