

Die süsse Braune aus der Wüste

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

In der 65 Hektar grossen Oase Bar-goithia, 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. Die Geschwister bauen Datteln für Gebana Maghreb an. Das bedeutet, dass sie sich an gewisse Auflagen halten müssen, sich dafür aber auf stabile, existenzsichernde Preise abstützen können, was ihnen eine langfristige Perspektive bietet. 80 Dattelpalmen, alle um die 30 Meter hoch, tauchen die Anbaufläche in angenehm kühlen Schatten. Vor dem Zaun, der das Grundstück vom Nachbarn abtrennt, reifen knackig-rote Granatäpfel. Die Datteldolden tragen einen gelben Zellophanhut, der sie vor Regen schützt. Dann dieser fällt trotz heissem Wüstenklima, macht die Früchte matschig und sorgt für schwarze Stellen.

Wasser alle 18 Tage

Wasser brauchen die Pflanzen dennoch, und das wird traditionell von Gemeinschaftskooperativen verwaltet. Alle 18 Tage fliesst in jeder Parzelle für einige Stunden Wasser. Mit Hilfe von Gräben wird es zu den Palmen geleitet – überflutet jedoch auch das üppig spriessende Unkraut, das den Palmen das Wasser streitig macht. Der Techniker Bettaieb, der sonst im staatlichen Elektrizitätswerk arbeitet, hat frei genommen, um seinem Bruder bei der Dattelernte zwischen Oktober und Dezember 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 Dolden, prüft sie mit seinem Kennerblick und knipst jede Dattel ab, die seinen Ansprüchen

nicht genügt. Zu weiche und zu braune wandern in einen gelben Plastikkorb; die guten stapelt er auf einem Haufen.

Immer wieder hinauf

Die Erntehelfer sorgen für Nachschub. Ein sehniger, langer Mann 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 sich unterhalb der Palmwedel an den Stamm klammern. Beim Weiterreichen von Hand zu Hand prasseln überreife Datteln wie Hagelkörner auf den Sandboden. Ein «Régimes», wie die Bauern eine Dolden nennen, wiegt gut und gern 20 Kilogramm. Auch wenn nicht gerade Erntezeit ist, geben Datteln viel zu tun: Die weiblichen Pflanzen werden künstlich – nämlich von Hand – mit den 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 zehnmal im Jahr auf jede einzelne Dattelpalme kraxeln.

Trockene fürs Müesli

Der Lohn der Arbeit sind für Ahmed Bettaieb und seine Familie etwa drei Tonnen der köstlichen Deglet Nour, übersetzt «Finger des Lichts», biologisch angebaut. Das bedeutet, dass kein Phosphat für die Düngung eingesetzt wird und auch Herbizide zur Unkrautvernichtung sind nicht gestattet. In der Abpackerei von Taieb Foudhaili, dem Geschäftsführer von Gebana Maghreb, werden die Datteln sortiert, gewaschen und getrocknet. Seine 50 Saisonkräfte prüfen die Rispen. Dat-



Für die Ernte der süssen Früchte kraxeln die Männer auf jede Palma – eine Dolden wiegt um 20 Kilogramm. Bilder: Annett Altvater



Erntehelfer sortieren die Dolden, bevor sie weiterverarbeitet werden.

VIELSEITIG UND LANGE HALTBAR

Dattelspezialitäten gibts auch in der Schweiz in jedem Supermarkt. Bei Manor wird die feine tunesische Deglet Nour verkauft, daneben auch die in den USA angebaute Medjool. Ob Datteln mit oder ohne Stein bevorzugt werden, ist Geschmackssache. Datteln mit Stein schmecken intensiver; sie trocknen nicht so schnell aus und sind länger haltbar. Handkehrum können die Datteln mit Stein beim Verarbeitungsprozess nur von aussen auf eventuelle Schädlinge überprüft werden. Von altzu trockenen Datteln sollte man die Finger lassen. Auch zusätzlich gezuckerte Früchte sollten im Regal bleiben, schliesslich enthalten Datteln selbst schon genügend Glukose. Im Kühlschrank oder im Keller halten sich die Früchte ungefähr ein halbes Jahr. Der Fantasie, wie man

Datteln zubereitet, sind keine Grenzen gesetzt: entsaftete Datteln gefüllt mit Ziegenkäse; mit einer Mandel gefüllt, von Speck umwickelt und kross geröstet. In Hauptspeisen gibt sie Fisch- und Fleischsaucen eine orientalische Note. Als Dessert wurde sie im alten Rom mit einer Nuss gefüllt, in Salz gewendet und mit Honig geröstet.

Einfach nachzumachen

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 Teller Couscous mit Lamm kommen die Datteln frisch, mit Stiel und Stein, auf den Dessertteller. (ava)

teins, die schon gären, knipsen die Frauen mit der Gartenschere weg – das gibt Tierfutter. Jene, die zu weich sind für die internationale Kundschaft, werden auf dem lokalen Markt verkauft. Zu kleine werden getrocknet, gehackt und schaffens noch ins Müesli. Erstklassige Ware – 150 Tonnen jährlich – geht an die Gebana AG Schweiz. Diese Datteln werden mit Stein und Stiel gewaschen, in Kisten gestapelt und für drei Stunden in den Lüfter geschoben, wo sie bei schonenden 60 Grad Celsius lufttrocknen, damit sie länger haltbar bleiben.

Ein Lastwagen bringt die Ladung nach Tunis. Von dort reisen die Bio-Datteln per Schiff weiter nach Genua, dann übernehmen Lastwagen den

Weg über den Brenner in die Schweiz und in andere europäische Länder.

Über 600 Sorten

Die Hälfte landet in britischen Supermärkten, ein Viertel verteilt sich auf Abnehmer in Deutschland, Frankreich und den Niederlanden, das übrige Viertel geht im Direktvertrieb an Schweizer Konsumenten. Doch auch wenn Datteln vor allem während der Erntesaison in den Wintermonaten gegessen werden – an tunesische Esser kommen die Schweizer 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, 4000 bis 50000 Tonnen werden exportiert. Dabei liegt Tunesien nicht einmal an der Spitze der Dattelproduzenten. Laut Welthandelsorganisation baut Ägypten die meisten Datteln an, so dass dort jährlich weit über eine Million Tonnen geerntet werden. Auch aus Pakistan, Iran und den Arabischen Emiraten kommt die süsse Köstlichkeit in Schweizer Haushalte und mit ihr eine Vielfalt an Dattelsorten: Die hartfleischige Theory aus Algerien, die weniger süsse Khadrawy aus dem Irak, die marokkanische Jumbo-Dattel Medjool oder die supersüsse Halawy. Wer sich durch alle Sorten kosten möchte, hat einiges zu tun, gibt es doch gut 600 verschiedene Dattelsorten.

ANNETT ALTVATER

Schon Mohammed liebte «Das Brot der Wüste»

Es gibt vieles, das 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 optimaler Snack, 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 60 Prozent sind Datteln sehr nahrhaft und dabei gut verdaulich. Ihr süsses, weiches, weisses bis gelbliches Fleisch wird auch

heute hoch geschätzt. Angebaut werden die Früchte der Arecaeace, der Palmengewächse, vor allem im arabischen Raum. Im tunesischen Bezirk Kebili etwa wachsen Datteln

nach biologischen Kriterien angebaut und von Gebana Maghreb fair gehandelt. (ava)

www.gebana.com



Eine Mitarbeiterin von Gebana Maghreb beim Überprüfen der Rispen. Bild: ava