

Datteln

„Deglet Nour“: Finger des Lichts



Besonders hervorzuheben ist die Demeter Dattel „Deglet Nour“



„Deglet Nour“ heißt übersetzt „Finger des Lichts“. Der Name kommt daher, dass der Stein sichtbar wird, wenn das Sonnenlicht durch die Datteln scheint.

Die hervorragende Energiequelle:

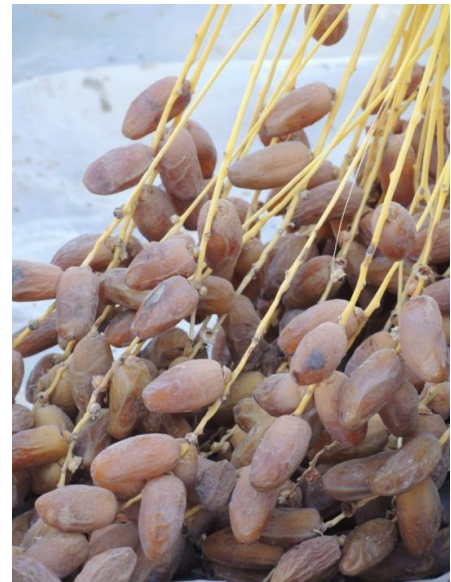
Datteln sind hervorragende Energiequelle. Sie haben einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt, sind leicht verdaulich und enthalten sehr wenig Fett. In den trockenen und heißen Ländern im arabischen Raum sind Datteln ein wichtiges Grundnahrungsmittel und auch in Europa gewinnen sie durch ihre vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten immer mehr Anhänger.

Das besondere an Deglet Nour:

Das Fruchtfleisch ist besonders fest und hat einen hervorragend angenehm süßen Karamellgeschmack. Hervorzuheben ist auch ihre gute Lagerfähigkeit.

Unsere Demeter Datteln:

Unser Produzent, Herr Kilani hat seinen Betrieb 1997 als erster Landwirt der Region auf biologisch-dynamische Wirtschaftsweise umgestellt. Mittlerweile sind es acht Landwirte, die nach den Demeter Richtlinien wirtschaften und die berühmten Datteln Deglet Nour aus Nouail, die zu den besten der Welt zählen, produzieren.



Ertrag und Befruchtung:

Bis zu 100kg der süßen Früchte können von einer ausgewachsenen Dattelpalme geerntet werden.

Die Dattelpalme ist zweihäusig getrenntgeschlechtlich, d.h. es gibt weibliche und männliche Pflanzen. In einer Plantage werden zwei bis drei männliche Palmen pro 100 weibliche gepflanzt. Für die Bestäubung müssen die Arbeiter barfuß - so klettert es sich scheinbar am besten - in schwindelige Höhe klettern. Die männlichen Blüten werden geerntet, getrocknet und geteilt und die Arbeiter

binden dann ein Pollensträubchen an die weibliche Blüte. Falls die Befruchtung nicht stattgefunden hat, muss der Arbeiter erneut hinaufklettern.

Hier eine kleine Bilder Auswahl von einem Betriebsbesuch in Nouail/Tunesien:



Dattelernte:

Die Dattelernte findet von Oktober bis Dezember statt und ist ein schwieriges Unterfangen. Wie schon vor tausenden Jahren erfolgt die Ernte ohne die Zuhilfenahme von Maschinen. Barfuß erklimmen die jungen Männer die zwischen 8 und 15 m hohen Palmen. Die jungen Männer müssen die Fruchtstände zunächst der Reihe nach aus den Beuteln befreien. Dann werden die Dattelzweige abgeschnitten und an den nächsten Arbeiter weitergereicht. Die Männer sitzen hierfür am Palmenstamm übereinander aufgereiht und warten auf ihren Einsatz.

Vorsortieren:

Im Schatten der Palmen am Boden sortieren die Arbeiter die Datteln vor und verteilen sie je nach Qualität in verschiedene Kisten.



Kamelreiten:

Der Demeter-Dattellandwirt bietet dort Kamelreiten an und man reitet von Oase zu Oase.

Rezepttipp von Mohamed Zayani: Datteln entsteinen, mit Butter füllen und für das hervorragende Geschmackserlebnis eine Mandel eindrücken.



