

## **ERDMANDEL (*Cyperus esculentus*)**

**Familie: Sauergrasgewächse (*Cyperaceae*)**

### HERKUNFT

Als die Heimat der Erdmandel kann Nordafrika bzw. das tropische Ostafrika angenommen werden. Neben der Papyrusstaude (*Cyperus papyrus*) war den Ägyptern auch schon das Mandelzypergras bekannt. In Grabbeigaben aus ca. 2400 v. Chr. konnten Erdmandeln nachgewiesen werden. Die Araber brachten die Erdmandel dann in die Mittelmeerländer, besonders nach Spanien. Zur Zeit der napoleonischen Kontinentalsperre diente die Erdmandel als Kaffee-Ersatz. Die etablierten Bestände gehen jedoch nicht auf diese Anbauten zurück, sondern auf Einschleppungen mit Blumenzwiebeln oder Baumaschinen.

### PFLANZENMERKMALE

Aus den Sprossknollen treibt die Pflanze linealische Blätter, sie wächst grasartig mit einer grundständigen Rosette. Die Blätter sind etwa 60 cm lang und haben eine deutlich dreikantige Spitze. Bei uns blüht die Pflanze nicht bzw. nur äußerst selten, es kommt also der Verbreitung mittels der Sprossknollen die Hauptbedeutung zu. Während der Kulturdauer bilden sich unterirdisch Ausläufer, die an ihren Enden Sprossknollen bilden. Diese werden ca. 2 cm groß, dunkelbraun bis schwarz, walzenförmig und rauschalig bis schuppig und können bis zu 75 cm von der Mutterpflanze entfernt gebildet werden. Sie überdauern (in Bodentiefen bis zu 40 cm) bis zum nächsten Frühjahr und dann können aus einer einzigen Knolle Hunderte von Blütenständen und bis zu 1500 neue Knollen entstehen.



SAMENBILDUNG: ob die Wärme liebende Pflanze bei uns überhaupt Samen ausbildet, ist nicht bekannt. Keimlinge wurden bisher noch nicht beobachtet. Durch eine allgemeine Erwärmung ist dies unter Umständen aber zu erwarten.

LEBENSDAUER: einjährig bis ausdauernd.

STANDORTE: hauptsächlich in offenen Hackfruchtkulturen. An feuchten Stellen, Gräben und Teichen.

VERBREITUNG: vorwiegend durch Knollen und Rhizomstücke, durch Vögel und Säugetiere, Maschinen und Blumenzwiebel.

### AUSGEHENDE GEFAHREN

Als lästiges Ackerunkraut hauptsächlich für die Landwirtschaft eine Gefahr. In Hackfrucht- und Zwiebelkulturen große Ertragseinbußen möglich.

### WAS KANN MAN TUN?

Fahrzeuge und Geräte, auf denen Rhizome oder Knollen haften bleiben können, gründlich reinigen, um eine Verschleppung von Feld zu Feld zu verhindern.

In Gärten verhindern, dass Knollen oder Rhizomstücke über Gartengeräte oder mit Blumenzwiebeln verbreitet werden.



Knollen

### DIE ERDMANDEL ALS KULTURPFLANZE

Durch den hohen Eiweißgehalt (8%), Zucker (20%) und Stärke (30%) hat die Erdmandel einen hohen Nährwert. Sie wird geschrotet oder vermahlen für Müsli und Backwaren verwendet. Man kann sie auch roh essen oder rösten. Beim Rösten karamelisiert der Zucker in den Knöllchen und es entwickelt sich ein kaffeeartiges Aroma. In Spanien stellt man aus in Wasser gekochten und durchgekneteten Erdmandeln ein milchartiges Getränk, „Horchata de chufa“, her, aus dem man auch Speiseeis herstellen kann. Aus den Erdmandeln kann man auch Öl herstellen und zwar ein sehr vorzügliches nicht trocknendes Speiseöl, das auch bei der Lagerung nicht ranzig wird. In der Wertigkeit übertrifft es das Olivenöl. Erdmandeln schmecken nuss- oder fein mandelähnlich.



Cyperus-Verunkrautung in Mais