

## ERDMANDEL

**Wissenschaftlicher Name:** *Cyperus esculentus*

**Pflanzenfamilie:** Sauergrasgewächse (*Cyperaceae*)

**Weitere Namen:** Chufa, Chufanuss, Grasmandel, Zulunuss, Mandel-Zyperngras, Zypermandel, Tigernuss, Riednuss, Kaffeewurzel.

**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.

**Kultur:** In unseren Breiten erfolgt die Vermehrung vegetativ und zwar durch Sprossknöllchen (die Erdmandeln). Die kleinen Sprossknollen werden ca. Mitte Mai horstweise ausgelegt. Die Horste sollten einen Abstand von 40 x 50 cm voneinander haben. Lässt man die Sprossknollen vor dem Auslegen über Nacht quellen beschleunigt man den Austriebsvorgang. Während der Kultur reichlich wässern. Die Ernte erfolgt im Herbst, wenn die Blätter vergilben. Die Horste werden büschelweise aus dem Boden gehoben und zum Nachtrocknen aufgelegt oder aufgehängt. Die Erdmandeln werden dann abgetrennt und verlesen.

**Düngung:** Die Erdmandel ist ein Schwachzehrer, in der Regel genügt etwas Komposterde.

**Beschreibung:** 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.

**Wichtigste Inhaltsstoffe:** Kohlenhydrate, Eiweiß, 20-28% fettes Öl

**Sorten, Varietäten, Formen:**

zahlreiche Lokal- und Gebietssorten, hauptsächliche Sorte ist ‚Granza para horchata‘.

**Lagerung:** frostfrei und luftig in Papier- oder Leinensäckchen.

**Lagerungsdauer:** 2 bis 3 Jahre.

**Pflanzenschutz:** Probleme schaffen höchstens Maulwurfsgrielen und Wühlmäuse.

**Hinweise:** Die Erdmandel stellt in Indien ein „Ungras“ in den Reisfeldern dar. In Kalifornien kann man ihm nicht einmal mit chemischen Unkrautvernichtern zu Leibe rücken und auch in Europa gibt es bereits Probleme, so zum Beispiel in Holland. In normal kalten Wintern sollten die Sprossknollen jedoch absterben und nicht verbreitet werden.

**Verwendung:** 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 karamellisiert 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.

