

MÄRCHENHAFTER EXPORTARTIKEL.



Die Medjool-Datteln aus Kalifornien schmecken exquisiter als Pralinen vom Confiseur. Um die Jahrhundertwende kamen sie heimlich aus Marokko in die USA, weil die Dattelpalmenart Phoenix Dactylifera vom Aussterben bedroht war.

The Secret of Success: Viel Handarbeit.

Die Medjool ist die Königin unter den Datteln und war lange Zeit nur die Dattel des Königshauses von Marokko, das sie exklusiv für sich reserviert hatte. In den letzten 100 Jahren sind Datteln und Dattelpalmen rund um die Welt exportiert worden. Heute gibt es über 1000 Arten, die vom Marzipangeschmack bis zum Honigbonbon-Gout auch auf 1000 Arten gut schmecken. Die Delikatesse aus Kalifornien hat ein Marronen-Creme-Aroma und besitzt eine Supersize-Grösse von zirka fünf Zentimetern. Diese Edelsorte ist ein hundertprozentiges Naturprodukt, das ohne künstliche Zusatzmittel, Dünger oder Pestizide heranreift und einfach sonnengetrocknet konserviert wird. Die kalifornischen Dattelfarmer haben eine echte Kunst daraus gemacht, die Palmen und ihre Früchte zu kultivie-

ren. In sorgfältiger Handarbeit und in mehreren Arbeitsschritten werden die Rispen geschnitten, entdornt, bestäubt und immer wieder ausgedünnt, damit die empfindlichen Früchtchen ohne Kontaktstellen heranreifen können.

Vor 30 Jahren bei der Schweizer Bevölkerung noch völlig unbekannt.

Datteln sind in unseren Breitengraden zum Geniessen gedacht und haben sich vor einigen Jahrzehnten als natürliche Süssigkeit für die Festtage etabliert. Die Medjool-Datteln reifen während des Monats September heran und werden dann in Holzkisten während ein bis zwei Tagen an der Sonne getrocknet, bis sie die restliche Feuchtigkeit abgegeben haben. Nach dem Trocknen werden sie nach Farbe und Grösse aussortiert. Der Reifegrad der Datteln lässt sich anhand der Farbe bestimmen: Je reifer sie gepflückt wurden, umso dunkler sind sie. Welche man bevorzugt, bleibt reine Geschmackssache. Wie zum Beispiel die englische Art, sie frisch zu geniessen. Sorgfältig verpackt, überstehen sie auch den langsamen Transport auf dem Schiff ohne Probleme. Datteln bringen nicht nur eine enorme Energiedichte in Form von Zucker mit sich, sie enthalten auch grössere Mengen an Eisen, Kalzium, Kupfer, Magnesium, Phosphor und 50 Prozent mehr Kalium als eine Banane.