

Einheimische Mandeln

(Inheemse amandelen)

De drie laatste zomers waren echte amandelmoments, want extreem warm en kurkdroog. Gevolg is dat er enkele notentelers, boomkwekers, bomenlandbouwers (AF) en erfbeplanters vragen stellen over de amandelteelt mogelijkheden in de Lage Landen. Recent verscheen een boeiend boekje door de Duitse amandelspecialist P. Eisenbarth dat vele vragen beantwoordt.

Vincent Turkelboom

N.P.V. Provincie Antwerpen

Wie ooit de wijngaarden in de Palts (Pfalz, Rijnland, Duitsland) bezocht, zag mogelijk daar niet alleen de solitaire walnotelaars maar ook de amandelbomen groeien. Soms als solitaire boom, meestal zaailingen, soms in kleine percelen. Van oudsher was er een amandelteelt langs de Weinstrasse. Het klimaat is daar iets warmer en milder dan hier. In de proeftuin van Geisenheim deed de befaamde notenspecialist K. J. Maurer van 1947 tot 1957 onderzoek op amandels. Klassiek zijn de verhalen over de zeer giftige, bittere amandelen (wilde oervorm) die zo bitter zijn dat je ze ogenblikkelijk uitspuwt. De zelfbestuivende perzik-amandel 'Robijn' staat sinds vele jaren in mijn tuin en draagt goed zoals op de meeste standplaatsen. Maar die amandelkwaliteit is matig. Een interessant weetje, zijn vroege bloemenpracht, in de eerste helft van maart, wordt wel graag bezocht door o.a. de hommels en de gehoornde metselbij (*Osmia cornuta*).

Amandelteelt

De wintervorst verdraagt de amandel tot min 20°C. De lentedorsten en nat bloeiweer zijn de grootste problemen in de amandelteelt. De bloem verschijnt voor de bladeren uitgezonderd bij de late bloeiers. Ze bloeien voor de abrikoos en de perzik. De veredelaars selecteren in Spanje en Frankrijk daar succesvol op latere bloeiers. De wereldvraag naar amandels blijft al jaren stijgen. De oude rassen hebben kruisbestuiving nodig. De perzik bestuift de amandel als er bloei

overlapping is. Nieuwere rassen w.o. de Franse 'Lauranne' en de Italiaanse 'Tuono' zijn zelfbestuivers.

De amandel (*Prunus dulcis*) is nauw aanverwant met de perzik maar bloeit vroeger, hybridiseert gemakkelijk, verkiest droge kalkrijke standplaatsen en warmte (hitte). De botanische achtergrond en de geschiedenis worden besproken.

De praktijk rekent de amandel tot de noten maar in feite is het een steenfruit waarvan we de kern opeten.

Rassen

De beste onderstam is de Franse GF677 (INRA). Deze beschreven kruising van perzik en amandelhybriden maakt geen wortelopslag. De 28 rassen die in de Palts voorkomen worden uitvoerig besproken zodat een keuze mogelijk wordt. Per ras zijn er steeds goede foto's van de bloem en de stenen. Er zijn 3 groepen amandelen.

- de zoete en bittere amandelen (de echte amandelen)
- de perzikamandel (kruising perzik met amandel)
- de davidamandelen (*Prunus davidiana*)

Sommige rassen hebben een zachte schaal, andere een harde. Aanvullend worden nog acht rassen bondig besproken. Die van de Nederlandse 'Robijn' is te beperkt en bevat een fout. De schaal is niet zacht of gemiddeld hard maar zeer hard.

De amandel zaailingen zijn weerstandbiedende bomen die oud en groot kunnen worden.

De verwerking krijgt beperkte aandacht. Een oude traditie is de verwerking van onrijpe groene amandel in mei – juni zoals bij de



Einheimische Mandeln,
Philipp Eisenbarth, 2020,
ISBN:978-3-943198-39-3,
132 S. Pomologen-Verein e.V.,
Hamburg,16,50 €.

bolsterwalnoten.

Ziekten en plagen

De twijgmonilia (*Monilia laxa*), de amandelverwelking (*Fusicoccum amygdali*) en soms groene bladluizen (perzikluizen?) vragen de aandacht. Enkel bij de perzikamandel groep komt de krulziekte (*Taphrina deformans*) voor. De spechten, gaaien en kraaiachten lusten de amandelen met zachte schalen eveneens. De gevreesde olijvenbomenpest bacterie (*Xylella fastidiosa*, Californië, 1892) is een ernstig probleem in Zuid Europa. In Duitsland werd het nog niet vastgesteld. Dus best geen amandelbomen invoeren uit het Middellandse Zeegebied. De snoei gebeurt in augustus. Dit zorgt voor is een noodzakelijke verjonging. De boom moet je vroeg in de winter planten omdat hij vroeg uitloopt zoals de abrikoos.

In Wallonië, mogelijk ook in Vlaanderen (?), zijn er microklimaten op droge kalkgronden waar mogelijk bepaalde amandelrassen een kans maken.

Boekje „Einheimische Mandeln“

Het Duits is goed leesbaar. De verzorgde nauwkeurige rasbeschrijvingen van Duitse en buitenlandse rassen, de overzichtelijke tabellen en Duitse teeltvervingen in de Pfalz zijn een welgekomen publicatie.