



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

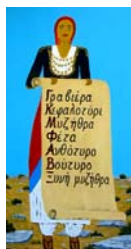
Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:



Kretischer Käse: Besuch der Käserei in Anogia Mandel (*Prunus dulcis*)

Käse ist vermutlich eines der ältesten, vom Menschen hergestellten Nahrungsmittel. Nomaden aus Zentralasien betrieben bereits vor 9000 Jahren Milchwirtschaft mit Schafen und Ziegen. Ab 5000 v. Chr. gewannen Sumerer, **Griechen** und später die Römer Käse aus Kuhmilch. Seine Herstellung ist eine Kunst und erfordert sehr viel Fingerspitzengefühl. Anders als der heute pasteurisierte Molkereikäse ist der sogenannte Rohmilchkäse, der in den Dorfkäsereien auf Kreta noch nach alter Tradition aus roher, also noch "lebender", un behandelter Milch hergestellt wird. Nur Rohmilchkäse hat den für eine Region typischen Geschmack, aus der er stammt. Hierfür wird die Milch nur langsam leicht erwärmt und ebenso langsam wieder abgekühlt. Dadurch bleiben die Geschmacks- und Reife fördernden Bakterien erhalten. Der Zeit- und Arbeitsaufwand bei der Herstellung von Rohmilchkäse ist daher deutlich höher als bei pasteurisiertem Molkereikäse. Auf Kreta ist das "Nationale Milch-Komitee" für die "geschützte Käseherstellung" zuständig und in der Appellation sind die entsprechenden Kriterien festgelegt, die garantieren, dass der Käse nur in der Region produziert wird, in der die Tiere auch weiden und gemolken werden. Produktion und Alterung müssen ebenfalls der traditionellen Herstellungsart der Region entsprechen; künstliche und chemische Zusätze sowie antibiotische Substanzen sind ausgeschlossen.

Über die unterschiedlichen Verfahren zur Herstellung von Käse, seiner Alterung und Lagerung gäbe es viel zu schreiben, was aber den Rahmen eines Merkblattes bei weitem übersteigen würde; deshalb nachfolgend ein kleines "Käse-ABC", das die wohl wichtigsten Begriffe erläutert: "Affinage" = Verfeinerungsprozess während der Reife- und Lagerzeit; "Artisanal" = steht für Käse, der vorwiegend in Handarbeit hergestellt wurde; "Bruch" = nach der Milchgewinnung entstehende Gallerte, die mit einer so genannten "Käseharte" zerkleinert wird. Je feinkörniger der Bruch ist, desto fester und trockener wird später der Käse; "Dicklegen" = Vorgang, der die festen und flüssigen Bestandteile der Milch voneinander trennt; "Fermier" = Käsehersteller, der nur Rohmilchkäse aus eigener Produktion verwendet; "Kasein" = ein Eiweißstoff der Milch und ein für das Dicklegen der Milch wesentlicher Bestandteil; "Lab" = Eiweißspaltendes Enzym, das die Milch gerinnen lässt; "Penicillium" = ein Schimmelpilz, der sich während der Reifung auf oder im Innern des Käses entwickelt; "Weißschimmelkäse" = ein Weichkäse, auf dessen Oberfläche sich ein Schimmelrasen bildet, der durch *Penicillium candidum* entsteht.



Wer sich die Käseherstellung auf Kreta einmal "vor Ort" ansehen möchte, kann dies in der Käserei von Anogia tun; dazu nachfolgend einige Bildimpressionen.

Die Käserei von Anogia liegt außerhalb des Ortes und ist von Iraklion kommend über Tilissos und Gones in Richtung Nida-Hochebene (s. Info-Merkblatt Nr. 17•04: "Exkursion zur Idäischen Höhle" der **KRETA-umweltinfo**) zu erreichen. Kurz vor dem Ortseingang von Anogia fährt man an der Straßengabelung links weiter Richtung Nida-Hochebene. Nach wenigen Hundert Metern liegt hier die Käserei an der linken Straßenseite, vor einer scharfen Rechtskurve.

Die Abb. unten zeigen Anlieferung, wiegen und beproben der Milch und einen Blick in die Verarbeitungshalle der Käserei.





Die Abbildungen zeigen einzelne Arbeitsschritte zur Lagerung und Reife des Käses; unter den Sorten auch der uns wohl bekannte "Feta", den man u.a. auch in dem dazugehörigen Verkaufsladen probieren und kaufen kann.

Mandel (*Prunus dulcis*)



Der Mandelbaum (oder -Strauch) hat gerade, kahle, bei der Wildform (wie häufig auf Kreta zu sehen) dornige Zweige mit grauer Rinde und kann bis zu 4 m Hoch werden. Die Blätter sind länglich, lanzettförmig, am Rand stumpf gesägt und glänzend dunkelgrün. Aus den Achseln der vorjährigen Blätter treiben meist 3 Knospen. Die beiden seitlichen sind Blütenknospen. Sie sind deshalb paarweise angeordnet. Das einzige Fruchtblatt entwickelt sich zu einer graugrünen, gefurchten, samtig-filzig behaarten, länglich abgeflachten Steinfrucht mit zähem, meist am Steinkern haftendem Fruchtfleisch. Der Steinkern ist stark abgeflacht. Der darin enthaltene zimtbraune Samen ist abgeplattet und etwa 2 cm lang. In den Handel kommen die vom Fleisch befreiten Steinkerne oder Samen. Die Mandel ist botanisch also keine Nuss! Nach der Frucht unterscheidet man 3 Varietäten: Die Süß-Mandel (var. *dulcis*), die Bitter-Mandel (var. *amara*) und die Krach-Mandel (var. *fragilis*).

Ursprünglich stammt die Mandel aus Südwestasien.

Schon ab der Steinzeit ist die Mandel für den Nahen Osten und Griechenland nachgewiesen. Ob die Pflanzen gezielt angebaut und unbewusst eingeschleppt wurden, ist nicht bekannt. Ab der Bronzezeit scheint es aber eine "Mandelkultur" gegeben zu haben, womit die Mandel das älteste Kulturobst in der Alten Welt sein dürfte.



Nach der griechischen Mythologie starb die thrakische Prinzessin PHYLLIS vor Kummer, weil ihr Geliebter AKAMAS nach dem Trojanischen Krieg wegen schwerer See in Troja zurückgehalten wurde und sie ihn für gefallen wähnte. Die Götter verwandelten sie in einen Mandelbaum, und als ihr Geliebter endlich zurückkam und mit gebrochenem Herzen den Baum umarmte, blühte der Baum in voller Pracht auf.

Die Römer nannten die Mandel *nux graeca* = "griechische Nuss". In der Naturheilkunde war lange die Meinung des DIOSKURIDES¹⁾ maßgebend. Er empfahl z.B. zur Reinigung der Gesichtshaut und gegen Hautekzeme Umschläge mit dem Sud von Bittermandeln. Heute dient die Mandel vorwiegend als Grundlage für kosmetische und medizinische Hautsalben; besonders in der Biokosmetik ist Mandelöl sehr beliebt.

Zum Verzehr und als Genussrohstoff werden überwiegend Süßmandeln verwendet. Neben dem direkten Verzehr werden die ganzen Samen oder deren ausgepresstes Öl zu Gebäck oder zu Süßwaren (z.B. Makronen oder Marzipan) weiterverarbeitet.

¹⁾ *Pedanius Dioskurides* (40 – 90 n. Chr., griechischer Arzt und Pharmakologe) ist der Verfasser der aus 5 Bde. bestehenden "Materia Medica".