



Dattel Aktion 2023

Liebe Schlossbazar - Besucher

Sie haben heute die exklusive Möglichkeit frische Datteln Deglet Nour aus Algerien zu bestellen. Die Qualität ist absolut einzigartig: Feines, dezentes Aroma, helle Farbe, unglaublich weich und fest an der Rispe sitzend.

„Deglet Nour“ heißt übersetzt „Finger des Lichts“. Der Name kommt daher, dass der Stein sichtbar wird, wenn das Sonnenlicht durch die Datteln scheint.

Der grosse Unterschied

Weshalb schmecken unsere Deglet Nour Datteln so viel besser als Deglet Nour Datteln aus dem normalen Bio-Handel?

Unsere Bio-zertifizierten Deglet Nour Rispendatteln werden von Hand geerntet, sorgfältig sortiert und an den Rispen belassen direkt in die Schachteln gepackt. Es erfolgt keine Nachrocknung mit viel zu hohen Temperaturen, keine Schockfrostung und keine CO2-Druckentwesung. Der Fruchtzucker verändert sich nicht und die Datteln bleiben so komplett naturbelassen.

Deshalb schmecken unsere Datteln Deglet Nour nicht wie erhitzte oder gefrorene Datteln, sondern wie frisch gepflückte Datteln von der Palme. Ein lebendiges, hochwertiges und authentisches Lebensmittel.

Die Datteln werden nach biologischen Richtlinien angebaut und sind Bio-zertifiziert.

Weitere Infos finden Sie hier:

- Datteln Deglet Nour - Info www.beat-gerber.ch/dattelndegletnour
- Dattelernte Algerien - Bilder www.beat-gerber.ch/8-A77n

Die Datteln können Sie an der Rispe im Karton à 5 kg bestellen. Die bestellten Datteln werden **Anfangs / Mitte Dezember** per B-Post an Sie verschickt.

Lagerung:

Die Datteln müssen kühl (2 - 6° C) und trocken gelagert werden und halten so mind. 1 Jahr.

Dattel Aktion RSS Mayenfels - Bestell-Talon

Talon – **bitte vollständig ausgefüllt** – gleich hier am Stand abgeben oder bis Montag, 27. November 2023 per Post oder Mail an Beat Gerber Trockenfrüchte senden, Adresse s. oben im Logo.

Anzahl Karton à 5 kg zu Fr. 96.– _____

Name: _____

Vorname: _____

Strasse / Nr: _____

PLZ / Ort: _____

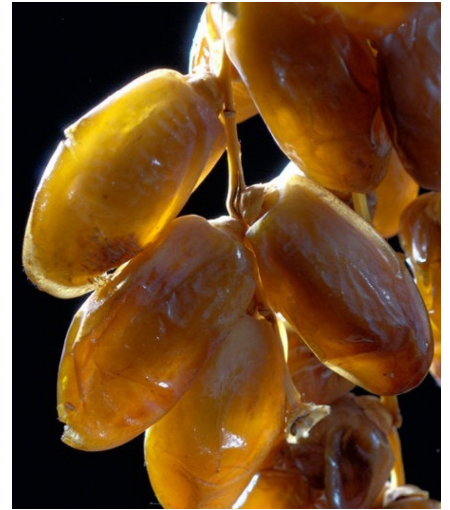
Telefon: _____

E-Mail: _____

Wir möchten gerne die Newsletter von Beat Gerber - Trockenfrüchte / Feuerlaufen erhalten:

- Ja Nein

Datteln Deglet Nour Tolga, Algerien



Das besondere an Deglet Nour aus der Tolga

Tolga ist eine Gemeinde in der Provinz Biskra, Algerien. Tolga ist international bekannt für die qualitativ besten Deglet Nour Datteln. Feuchter Boden und heisse Luft erzeugen hier ein perfektes Mikroklima für die Dattelpalmen. Das ergibt einen hohen Zuckergehalt, eine optimale Feuchtigkeit, einen Reichtum an Mineralien und Vitaminen und einen besonders authentischen Geschmack der Datteln. Das Fruchtfleisch ist zart und weich und hat einen hervorragenden, angenehm süssen Geschmack.

Unsere Datteln Deglet Nour

Unser Produzent war ursprünglich sehr klein, bestehend aus einem Landwirt. Doch im Laufe der Jahre ist er zu Algeriens führendem Anbieter von Bio-Datteln herangewachsen. Heute ist er stolz darauf, mit vierzig zertifizierten Landwirten aus sieben verschiedenen Dörfern zusammenzuarbeiten. Das ethische und menschliche Engagement ist ihm dabei ganz besonders wichtig.

Nährwert der Datteln

Datteln enthalten 6 - 8 % Ballaststoffe und 1,8 % Mineralstoffe. Bemerkenswert ist der sehr hohe Gehalt an Kalium. Der Eisen- und Zinkgehalt ist im Vergleich zu anderen Obstarten ebenfalls hoch. In Datteln ist auch Folsäure enthalten. Für Ausdauersportler, wie Läufer, Skiwanderer oder Bergsteiger, sind Datteln eine optimale Verpflegung für unterwegs, da sie rasch Energie spenden und die wichtigsten Mineralstoffverluste ausgleichen.

Befruchtung

Die Dattelpalme ist zweihäusig getrenntgeschlechtlich, d.h. es gibt weibliche und männliche Pflanzen. In einer Plantage werden zwei bis drei männliche Palmen pro 100 weibliche gepflanzt. Für die Bestäubung müssen die Arbeiter barfuß - so klettert es sich scheinbar am besten - in schwindelige Höhe klettern. Die männlichen Blüten werden geerntet, getrocknet und geteilt. Die Arbeiter binden dann ein Pollensträußchen an die weibliche Blüte. Falls die Befruchtung nicht stattgefunden hat, muss der Arbeiter erneut hinaufklettern.

Dattelernte

Bis zu 100 kg der süßen Früchte können von einer ausgewachsenen Dattelpalme geerntet werden. Die Dattelernte findet von Oktober bis Dezember statt und ist ein schwieriges Unterfangen. Wie schon vor tausenden Jahren erfolgt die Ernte ohne die Zuhilfenahme von Maschinen. Barfuß erklimmen die jungen Männer die zwischen 8 und 15 m hohen Palmen. Die jungen Männer müssen die Fruchtstände zunächst der Reihe nach aus den Beuteln befreien. Dann werden die Dattelzweige abgeschnitten und an den jeweils nächsten Arbeiter den Palmenstamm hinunter weitergereicht bis sie unten auf dem Boden ankommen. Diese Arbeit ist körperlich sehr anstrengend und erfordert grosse Geschicklichkeit.

Vorsortieren und verpacken

Im Schatten der Palmen sortieren die Arbeiter die Datteln vor und verteilen sie je nach Qualität in verschiedene Kisten. Danach werden die Datteln in die Abpackhalle transportiert und dort behutsam von Hand in die 5 kg Kartonschachteln verpackt.

Der grosse Unterschied

Im Gegensatz zu anderen im Bio-Handel befindlichen Datteln Deglet Nour werden unsere Rispensdatteln keiner Druckluftentwesung (CO₂), Schockfrostung oder Hitzebehandlung unterzogen. Sie werden nur an der Palme leicht angetrocknet, geerntet, sortiert und in die Schachteln verpackt. Es erfolgt keine Nachtrocknung mit Temperaturen von meist über 65° C. Der Fruchtzucker karamelisiert somit nicht und bleibt naturbelassen. Deshalb schmecken unsere Datteln nicht wie gebackene Datteln aus dem Backofen - sondern wie frisch geplückte Datteln von der Palme.

Ein lebendiges, hochwertiges und authentisches Lebensmittel.

