

Bündner *Nüsse* für die *Nusstorte*

Neben dem Anbau ist auch die Verarbeitung der Walnüsse anspruchsvoll: Baumnüsse zu knacken und die Kerne von der Schale zu trennen, ist eine aufwändige Arbeit. Maschinen können die Arbeit zwar übernehmen, aber sie sind teuer und müssen ausgelastet werden.

text **MICHAEL GÖTZ**

Johannes Janggen ist Präsident des Walnuss-Kompetenzzentrums in Malans. Das Kompetenzzentrum ist eine Genossenschaft von Bauern aus den Kantonen Graubünden, St. Gallen und Luzern, die ihre Walnüsse zur zentralen Verarbeitung nach Malans liefern. Sie haben dort im Sommer 2019 ein neues Gebäude erstellt. Im Zentrum stehen eine Nussknack- und Sortiermaschine; auch ein Kühllager für 20 Tonnen Nüsse ist eingerichtet.

Knacken und sortieren mit einer Maschine aus Kalifornien

«Die Nüsse müssen sauber gewaschen und trocken sein, wenn sie hierherkommen», sagt Janggen. Nur dann funktioniert die aus Kalifornien importierte Knack- und Sortiermaschine der Firma Jesse gut und es breiten sich keine Pilze aus.

Von einem «Elevator» (Lift) aus fallen die Nüsse in einen Metallzylinder mit einer sich drehenden und gegen unten breiter werdenden Nussknackerwalze. Je tiefer die Nüsse fallen, desto enger wird es für sie, bis sie zerbersten, erklärt Janggen. Er hat im ersten Betriebsjahr viel Zeit darauf verwendet,

die Walze je nach Nussorte optimal einzustellen. Je vollständiger die Nushälften sind, desto besser die Qualität.

Ein Vorsortieren der Nüsse in einer Kalibriermaschine verbessert die Qualität des Bruches.

Der Bruch aus Kernen und Schalen gelangt über ein Fliessband auf Schüttelsiebe, wo die Teile nach Grösse getrennt werden. Die eigentliche Trennung der Kerne von den Schalen übernehmen vier «Staubsauger», indem sie die leichten Schalen von den schweren Kernen absaugen.

Die Kerne kommen nun zur Feinsortierung in eine «Sortex» Maschine der Firma Bühler, die mittels einer Kamera Schalenreste erkennt und mit Luftdruck herausschiesst. So lassen sich gut 99 Prozent der Schalen entfernen. Die letzten Zehntel-Prozent müssen am Band von Hand ausgelesen werden, denn der Handel verlangt eine Nulltoleranz.

Die Nüsse der Bündner Nusstorte stammen aus dem Ausland – noch

Etwa 700 000 Franken hat die Genossenschaft in die Anlagen investiert. Dies war nur möglich dank der finanziellen Unterstützung durch den Bund und der Kantone Graubünden, St. Gallen und Luzern. Das Bundesamt für Landwirtschaft nahm die Walnussproduktion als Projekt für regionale Entwicklung PRE auf. Auch die Schweizer Berghilfe unterstützte das Projekt.

Die Idee, in Graubünden Walnüsse zu produzieren, entstand vor zehn Jahren durch eine Zusammenarbeit von Alpinavera, einem Trägerverein zur Förderung regionaler Produkte, und dem Landwirtschaftlichen Zentrum Plantahof.

«Der Name «Bündner Nusstorte» impliziert, dass die Nusstorte nicht nur in Graubünden gebacken wird, sondern auch die Zutaten aus Graubünden kommen», sagt Jasmine Said Bucher, Geschäftsführerin von Alpinavera.

Doch die Nüsse kommen vor allem aus den USA, Chile und Ländern Osteuropas.

Da die Bündner Walnuss der Nusstorte ihren Namen gibt, ist es angebracht, diese aus Graubünden zu be-



Johannes Janggen bei der Nussknack- und Sortier-Maschine. Bild: Michael Götz



Johannes Janggen präsentiert die Walnusskerne. Bild: Michael Götz



Die kalifornische Nussknack- und Sortiermaschine. Bild: Michael Götz

Kurz & bündig

- Das Walnuss-Kompetenzzentrum in Malans GR betreibt eine Nussknack- und Sortiermaschine.
- Anbau und Verarbeitung der Walnüsse werden durch Bund und Kantone als Projekte für regionale Entwicklung PRE gefördert.
- Johannes Janggen pflanzte in den letzten zehn Jahren 1300 Walnussbäume.
- Es dauert mindestens sechs Jahre, bis die Bäume in Ertrag kommen.
- Die Nusskerne sollen vor allem für die Bündner Nusstorte Verwendung finden.
- Ein gewinnbringender Absatz der Nusskerne hängt sehr stark von der Nachfrage nach einheimischen Baumüssen und deren Preis ab.



«In den kommenden Jahren steigt die Menge an Schweizer Nüssen an»

Katja Lüthi ist wissenschaftliche Mitarbeiterin des Schweizer Obstverbandes und arbeitet für das Produktezentrum Nüsse. Sie erläutert die Herausforderungen in der Schweizer Walnuss-Produktion.

Wie gross ist die Walnuss-Produktion in der Schweiz? Wie viele Nüsse werden zurzeit importiert?

Die Produktion ist zurzeit noch sehr gering. Im Jahr 2019 waren es etwa 10 Tonnen. Diese wurden vor allem über den Direktverkauf abgesetzt.

Da viele Bäume jung sind, werden die Mengen in den kommenden Jahren stetig ansteigen. Wir rechnen mit einer Nussmenge von 400 bis 500 Tonnen im Jahr 2030. Das ist ein Bruchteil der Menge, die heute importiert wird: Im Jahr 2018 wurden etwa 2800 Tonnen Nüsse ohne Schale sowie 1015 Tonnen Nüsse in der Schale importiert.

Welches sind die grössten Herausforderungen für die Schweizer Walnussproduktion?

Die Herausforderungen liegen im Klima und in der Wasserversorgung. Bei Spätfrost erfrieren die Blüten sehr schnell und es gibt keine Nüsse an den Bäumen.

Wenn die Blüten befruchtet werden, es aber im Sommer nur wenig Niederschlag gibt, dann können vermehrt kleine, schrumpelige oder verfärbte Kerne auftreten.

Wo sind die Haupt-Anbauggebiete?

Die Schweizer Anbauggebiete lassen sich grob in vier Regionen unterteilen.

- 108 ha Waadtland
- 37 ha Kanton Bern
- 37 ha Kanton Thurgau
- 28 ha total Graubünden/St. Gallen und Luzern

Wozu werden die Nüsse verwendet?

Die meisten Walnüsse werden als Nüsse mit Schale verkauft. Ein kleiner Teil wird zu Bruch verarbeitet und ein noch kleinerer Teil gelangt in die Nussöl-Produktion.

Gibt es einen Schweizer Dachverband der Walnussproduzenten?

Es gibt keinen Dachverband speziell für Nüsse. Beim Schweizer Obstverband wurde aber vor zwei Jahren das «Produktezentrum Nüsse» gegründet.

Dort profitieren Produzenten und Händler gleichermaßen von den Erfahrungen und dem Wissen des Obstverbandes rund um die Produktion und Vermarktung von Schweizer Früchten.

ziehen. Eine Machbarkeits-Studie des Plantahofes zeigt, dass die Voraussetzungen für den Anbau von Walnussbäumen in bestimmten Gebieten Graubündens gegeben sind.

Das Rheintal ist klimatisch für den Nussbau günstig gelegen

Einer der ersten Landwirte, welche die Idee aufnahmen, war Johannes Janggen. Er pflanzte im Jahr 2010 die ersten 60 Walnussbäume und wurde zum Zugpferd der Interessengemeinschaft Walnuss. Daraus ging im Jahre 2019 die Genossenschaft «Walnusskompetenzzentrum» hervor. Sie vermarktet ihre Nüsse unter dem Label «Swiss Nuss».

Janggen hat seinen Nussbaumbestand inzwischen auf 1300 Bäume auf 4,5 ha ausgedehnt. Anfangs pflanzte er Hochstammbäume in einer Dichte von bis zu 100 Bäumen/ha, dann wechselte er auf Intensivanlagen mit

kleineren Bäumen und einer Dichte von bis zu 300 Bäumen/ha.

Erst nach etwa sechs Jahren kommen die Nussbäume in Ertrag. Dieses Jahr konnte der Nussbauer wegen des nassen und kalten Frühlings gerade einmal 300 kg ernten.

Wer Nussbäume anbaut, braucht offensichtlich einen langen Atem. Janggen ist zuversichtlich, dass der Ertrag jährlich grösser wird. Denn seine Anlagen befinden sich im Rebbau-Gebiet, wo es selten Spätfrost gibt.

«Spätfrost sind der grösste Feind der Nuss», betont der Walnussbauer. Der Föhn im Rheintal begünstigt das Wachstum der Bäume, Nebel ist selten.

Eine lange Durststrecke, bis sich Nussbäume lohnen

Bei Vollertrag rechnet Johannes Janggen je nach Sorte mit 2,5 bis 4,5 Ton-

nen/Jahr. Bei einem Kilopreis von etwa 9 Franken für ganze Nüsse («Schalennüsse») kann er die Ernte von einem Hektar für 22500 bis 40500 Franken an die Genossenschaft verkaufen. Das hört sich nach satten Gewinnen an.

Doch Janggen winkt ab. Mit einem wirklichen Gewinn rechnet er erst nach etwa 15 Jahren. «Man muss etwas auf der Kante haben», folgert der Landwirt.

Einerseits, weil die Bäume nur langsam in Ertrag kommen, andererseits auch wegen der hohen Investitionen:

- Für einen Hektar Walnussbäume müsse man mit etwa 15000 Franken rechnen.
- Die Bäume selbst kosten ab Baumschule zurzeit 35 Franken.
- Jährlich im Sommer ist ein Schnitt notwendig.

- Die jungen Bäume brauchen Baumscheiben und die Zwischenreihen müssen gemulcht werden.

Es ist wie im Obstbau. Und nicht zuletzt brauchen Nussbäume Dünger. «Nussbäume ohne Dünger geben keinen Ertrag», hält Janggen fest. Als Biobauer verwendet er hauptsächlich Mist aus seiner Mutterkuh-Haltung.

Auf die Marktentwicklung kommt es an

Ob sich der Anbau und die Verarbeitung der «Swiss Nuss» lohnen werden, hängt ganz davon ab, wie sie sich am Markt etablieren wird. «Die Schweizer Nuss ist gesucht, aber wir wissen nicht, wie stark und zu welchem Preis», bringt es Janggen auf den Punkt.

Die Genossenschaft möchte je nach Qualität die Nusskerne zu einem Preis von 30 bis 40 Fr./kg verkaufen. Der Preis sei zwei bis dreimal so hoch wie derjenige für importierte Nusskerne. Dadurch wird die Bündner Nusstorte drei bis vier Franken teurer, fasst der Präsident des Walnusskompetenzzentrums zusammen.

Es gäbe zwar Absichtserklärungen verschiedener Konditoreien für den Kauf der Nusskerne, aber noch keine festen Verträge.

Roni Merz, Inhaber der Spezialitätenkonditorei Merz in Chur, schreibt auf Anfrage: «Unser Ziel ist es, im Sommer 2020 während ein bis zwei Wochen eine spezielle Bündner Nusstorten-Linie mit Bündner Baumnüssen in den Verkauf zu bringen.» Er hat dieses Jahr 300 kg Baumnusskerne von der Genossenschaft abgenommen.

Alpinavera möchte den Verkauf der «Bündnernuss-Torte» mit dem Label «Regio.garantie» fördern. Mindestens 80 Prozent der Zutaten müssen aus regionaler Produktion stammen.

Genügend Verarbeitungskapazität vorhanden

Damit sich die teuren Maschinen lohnen, muss nicht nur der Preis, sondern auch die Menge stimmen. Die Genossenschaftler rechnen mit Anlieferungen aus ihren eigenen Reihen. Das heisst aus den Anbaugeländen im



Walnussbäume in der Anlage in Malans im 5. Standjahr.

Bild: Johannes Janggen

Rheintal, St.Gallen, Luzern und Puschlav mit 50 bis 60 Tonnen je Jahr.

Da die Nussknackmaschine pro Stunde 150 kg Schalennüsse knacken kann, sind dafür 333 bis 400 Betriebsstunden notwendig. Das entspricht etwa 40 bis 50 Arbeitstage à acht Stunden oder gerade einmal zwei Monate pro Jahr. Es besteht also noch ein grosses ungenutztes Verarbeitungspotenzial.

Die schon von Janggen gestellte Frage ist, wie der Markt sich verhält und ob die Konsumenten den Nusskernen

aus einheimischer Produktion den importierten den Vorzug geben – auch wenn sie teurer sind. Janggen ist optimistisch. «Die Nuss ist ein Superfood, der Konsum nimmt zu», stellt er fest.

Doch mit einer gewissen Ungewissheit müssen die Genossenschaft und die Nussproduzenten leben.

Literaturempfehlung für Walnussbauern: «Manual für Ernte und Anbau von Walnüssen», Franca Ciocco, Landw. Beraterin Boden und Ökologie, Plantahof, Landquart



Direktzahlungen für Hochstamm-Nussbäume

Bis zum Jahre 2014 wurden Hochstamm-Nussbäume wie andere Feldobstbäume mit 45 Franken je Baum gefördert (Q I und Q II, ohne Vernetzung). Die hohen Beiträge förderten damals einzelne, grosse Neupflanzungen, schreibt Simon Hasler vom Bundesamt für Landwirtschaft.

Die Direktzahlungen sind heute kaum mehr ein Grund für die Pflanzung von Nussbäumen. Denn im Jahr 2014

reduzierte der Bund die Beiträge auf 30 Franken, während die Beiträge für andere Feldobstbäume bei 45 Franken blieben. Der ökologische Wert von Nussbäumen auf Grund der Windbestäubung und der Ausscheidung von wachstumshemmenden Stoffen sei geringer ist als jener anderer Hochstamm-Feldobstbäume. Ausserdem ist die Produktion von Walnüssen relativ intensiv, denn ohne Düngung gibt es nur wenig Ertrag und kleine Kaliber.

Walnussbaum-Boom in der *Schweiz*

In der Schweiz ist in den letzten zehn Jahren ein regelrechter Walnussbaum-Boom ausgebrochen. Die vier Haupt-Anbaugebiete sind in den Kantonen Waadt, Thurgau, Bern und Graubünden/St. Gallen/Luzern.

text MICHAEL GÖTZ / infografik DORIS RUBIN

Die Schweizer Walnuss-Produzenten haben sich jeweils in mehr oder weniger eng organisierten Gruppen zusammenschlossen.

Im «Produktzentrum Nuss» beim Schweizer Obstverband legen sie zusammen mit Branchenvertretern Qualitätsstandard, Mengen und Richtpreise der Schweizer Walnüsse fest. «Wir arbeiten für einen geordneten Markteintritt der Schweizer Nuss», sagt Jean-Pierre Bernhard aus Cossonay, Präsident des Produktzentrums.

Neben den kommerziellen gibt es auch nicht-kommerzielle Walnusspflanzungen. Diese dienen oft der Erhaltung der Sortenvielfalt und der Kulturlandschaft. Der Verein «Nussdorf

Frümsen» im St. Galler Rheintal möchte altes Kulturgut erhalten. Er hat im Rahmen des Nationalen Aktionsplans zur Erhaltung und nachhaltigen Nutzung pflanzengenetischer Ressourcen einen Sortengarten mit 78 Walnussorten angelegt und möchte im Juni 2020 den Frümsner Baumnussweg einweihen.

Der Verein «Obstsortensammlung Roggwil» SG hat im Jahr 2015 ebenfalls im Rahmen des erwähnten Aktionsplanes 66 Nussbäume verschiedener Sorten und Herkünfte angepflanzt und gibt das Wissen um die Pflege der Bäume weiter.

www.nussdorf.ch
www.obstsortensammlung.ch

Baumnussproduzenten Bern

Looser Zusammenschluss «Nussgruppe» im kantonalen Obstverband «Verband Berner Früchte».

20 Produzenten auf 25 ha

Ziel: Ab 2030 64 Tonnen Nüsse pro Jahr
www.bernerfruechte.ch



Die Vielfalt der Walnuss-Sorten ist gross. Die Vereine «Nussdorf Frümsen» und «Obstsortensammlung Roggwil» möchten diese Sorten erhalten.

Bild: Hans Oppliger

IG Baumnussproduzenten Thurgau

26 Produzenten auf 37 ha, vor allem laterale Plantagen mit den Sorten Lara und Ferbel, entstanden um die Nussbaumschule Gubler

Ziel: Ab 2030 100 Tonnen Nüsse pro Jahr

Trocknungsstandorte in Hörhausen und Hauptwil Gottshaus

Vermarktung über die künftige «Nuss Thurgau AG», vor allem Schalennüsse und Öl

www.dgrn.ch/nuss-thurgau

Walnusskompetenzzentrum in Malans GR

14 Genossenschafter aus dem Bündner und St. Galler Rheintal, dem Puschlav und dem Kanton Luzern

Ziel: Ab 2025 90 Tonnen Nüsse pro Jahr

Vor allem Verarbeitung zu Nusskernen, ebenfalls Verkauf ganzer Nüsse und Verarbeitung zu kaltgepresstem Nussöl bei der St. Galler Saatzuchtgenossenschaft.

www.dgrn.ch/nuss-graubuenden

Die Nussgesellschaft Wartau

Ein Beispiel für den Zusammenschluss zu einer Produzentengemeinschaft ist die Nussgesellschaft Wartau «Nugewa» im St. Galler Rheintal, deren Mitglieder auch Gesellschafter des Walnusskompetenzzentrums in Malans GR sind.

Die fünf Nussbauern haben in den letzten fünf Jahren 1500 Nussbäume auf 10 Hektaren gepflanzt, von denen sie im Jahr 2027 bei Vollertrag etwa 30 bis 40 Tonnen getrockneter Nüsse erwarten.

2019 haben sie 190 000 Franken in die Mechanisierung der Ernte sowie in eine Wasch-, Trocknungs- und Sortieranlage investiert.

Der grösste Teil ihrer Ernte geht an das Knackzentrum in Malans. Einen kleinen Teil lassen sie bei der St. Galler Saatzuchtgenossenschaft zu kaltgepresstem Nussöl verarbeiten oder verkaufen sie als ganze Nüsse. Momentan sucht «Nugewa» keine weiteren Produzenten «Wir müssen zuerst den Markt weiter sondieren», erklärt Geschäftsführer Heinz Müller.

Société coopérative nucicole in der Waadt

27 Genossenschafter auf 108 ha, Hochstamm- und Intensivanlagen

Ziel: Ab 2030 247 Tonnen.

Bis jetzt vor allem Direktvermarktung ganzer Nüsse. Kleinkalibrige Nüsse werden in der Ölmühle Sévery durch ein althergebrachtes Röstverfahren zu Nussöl verarbeitet.

Die Interprofession «Huile de noix vaudoise» hat Anfang März 2020 beim Bundesamt für Landwirtschaft die Geschützte Ursprungsbezeichnung GUP/AOC beantragt.

www.moulindeevery.ch