

Der Nussknacker von Malans

Gemeinsam mit 13 weiteren Landwirten aus der Ost- und Zentralschweiz sorgt Johannes Janggen dafür, dass die Bündner Nusstorte tatsächlich einheimische Baumnüsse enthält. In der Produktion spielt allerdings eine Maschine aus Kalifornien eine entscheidende Rolle.

Text: Manuela Enggist Bilder: Nik Hunger



Johannes Janggen (53) hatte lange Schweine und Hühner gehalten, doch dann stellte die Bündner Nusstorte in seinem Leben die Weichen neu. Vor etwas mehr als zehn Jahren sah er eine Ausschreibung von Alpinavera – einer Organisation, die regionale Produkte fördert. Die suchte interessierte Landwirte, um im grossen Stil Baumnussbäume anzubauen, die Früchte zu ernten und zu knacken.

Das Ziel war klar: In Bündner Nusstorten sollten auch Bündner Nüsse drin sein. Denn davon gehen die meisten Konsumenten aus. Lange war dem aber nicht so. Die Nüsse kamen von überall, vor allem aber aus den USA, aus Chile und osteuropäischen Ländern.

Seit zwei Jahren knackt es nun auch im Bündnerland. Seine Frau und er hätten zwar kurz überlegen müssen, sagt Janggen, während er, die Hände in den Hosentaschen, über ein Feld vor seinem Hof oberhalb von Malans GR schreitet. «Aber ich bin schon immer für verrückte Ideen zu haben gewesen.» Unter dem Schnauz verzieht sich sein Mund zu einem Grinsen. Sein Ohring glitzert in der Sonne. Zudem habe er seinen Betrieb schon länger auf pflanzlichen Anbau umstellen wollen. Damals hatte er seine Standbeine noch in der Legehennenhaltung, einer Herde Mutterkühe und in der Schweinemast. «Das hat uns jedoch auf Dauer nicht mehr glücklich gemacht. Nur für den Schlachthof zu produzieren, war nicht mehr unser Ding.» Heute hält er neben Nussbäumen noch eine Herde Rinder für den Verkauf von Bio-Weide-Beef.

Auf Studienreise in Grenoble

Auf einem Feld, das ein gutes Stück unterhalb seines Bauernhofes liegt, setzte er vor zehn Jahren die ersten 60 Baumnussbäume. Ohne viel Ahnung davon zu haben. «Es gibt in der Schweiz kaum Menschen, die Nussbäume als Zuchtpflanzen nutzen. Es gab also nicht viele Betriebe, bei denen ich mir hätte Tipps holen können.» Janggen lässt den Blick über die Bäume gleiten, die ihre laublosen Äste in Reih und Glied der Novembersonne entgegenstrecken.

1300 Bäume stehen heute auf seinem Grund. Einmal reisten seine Frau und er nach Grenoble, ins französische Epizentrum der Baumnussproduktion, um sich dort einen Einblick zu verschaffen. Dabei wurden ihnen klar, dass die Lage ihres Hofes für Nussbäume optimal ist. Diese brauchen über eine lange Zeit eine konstante Temperatur und möglichst wenig Frost. «Also etwa das



Es knackt im Bündnerland: Genossenschafter Kaspar Sulser aus Oberschan SG bei der Arbeit an der Nussknack- und Sortiermaschine aus Kalifornien.

gleiche Klima wie Reben», so Janggen. Bis die Bäume zum ersten Mal Früchte tragen, dauert es mindestens sechs Jahre; bis sie ihr volles Potenzial ausschöpfen können, gar rund 15 Jahre.

Den Janggens war rasch klar, dass eine einheimische Baumnussproduktion nur dann wirtschaftlich sein konnte, wenn sie gemeinschaftlich organisiert wird. «Sonst wären die Erträge viel zu klein», erklärt der 53-Jährige. Die Idee für ein «Walnuss-Kompetenzzentrum» in Malans war geboren: Gemeinsam mit 13 weiteren Bauern aus den Kantonen Graubünden, St. Gallen und Luzern organisierte Janggen sich in einer Genossenschaft. Diese vermarktet ihre Nüsse heute unter dem Label «swiss nuss». Das Herzstück der Bauern-Crew: die Nussknack- und Sortiermaschine, die im Dezember 2019 im neu erbauten Gebäude neben Janggens Hof in Betrieb genommen wurde. Sie ist die grösste ihrer Art in der Schweiz. Genau zwei Jahre zuvor reiste der Landwirt mit seiner Frau und einem Kollegen nach Kalifornien, um sich in diversen Baumnussbetrieben Maschinen anzuschauen. «Mir war es wichtig, dass ich die Funktionsweise vor Ort studieren konnte.»

Die Erleichterung war gross, als der Container aus Amerika im Herbst 2019 heil eintraf, alles korrekt zusammengebaut war und die Maschine in Malans erste Nüsse knackte. Die Genossenschaft hatte um die 800 000 Franken in die Anlage investiert. Möglich war dies nur dank finanzieller Unterstützung der Kantone Graubünden, St. Gallen und Luzern und vom Bund.

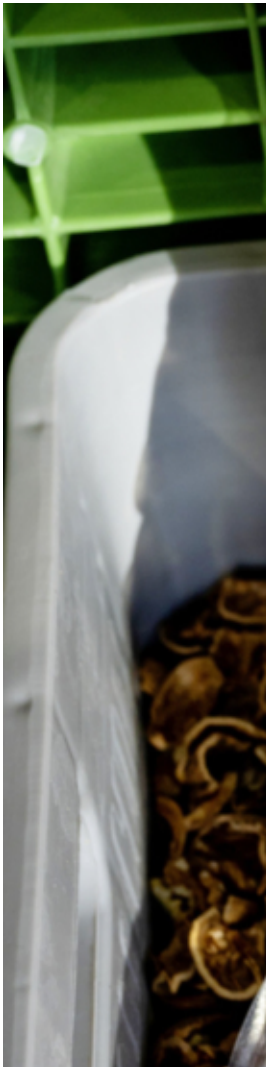
Ohne Ohrstöpsel geht nichts

Es sei essenziell, dass die Nüsse sauber und trocken sind, wenn sie bei ihnen ankämen, erklärt Janggen, der auch Präsident der Genossenschaft ist. Nur so könne die Maschine ihr volles Potenzial ausschöpfen. Zudem würden sich so auch keine Pilze ausbreiten.

Über einen kleinen Lift befördert er die Nüsse nun in einen Metallzylinder. «Je tiefer die Früchte rutschen, desto enger wird es für sie, bis sie irgendwann zerbersten», beschreibt er in der Produktionshalle die ersten Schritte. Der einzige Nachteil der Maschine: Sie ist laut, sehr laut. Ohrstöpsel sind denn auch ein stetiger Begleiter im Produktionsraum. Die Trennung von Kernen und Schalen übernehmen die Staubsauger. Sie saugen die leichten Schalen von den schweren Kernen ab. Dann gelangen die Kerne zur Feinsortierung in eine «Sortex»-Maschine, die mit vier

*Johannes Janggen
auf seinem
Baumnussfeld
bei Malans*





Kameras Schalenreste erkennt und mit Luftdruck herauschiesst. So lassen sich praktisch alle Schalen entfernen. Da der Handel aber Nulltoleranz verlangt, werden die Nüsse auf dem Laufband noch von Hand verlesen, um durchgerutschte Schalentteile zu entfernen.

Im vergangenen Jahr, ihrem ersten Produktionsjahr überhaupt, verarbeitete die Genossenschaft vier Tonnen Nüsse. 2020 werden es zwischen 15 und 20 Tonnen sein. Und für 2021 erhoffen sie sich gleich eine Verdopplung der Produktionsmenge, erklärt Janggen. «Wir haben sowohl unsere Ernten als auch die zugekauften Nüsse von weiteren Landwirten in diesem Jahr bereits vollständig an Grossverteiler und Bäckereien verkauft.»

Flawiler Nüsse für die Migros

Auch die Migros lässt hier Baumnüsse knacken und sortieren: Sie stammen aus dem Anbau in der Region Flawil SG und landen in einem Baumnussjoghurt, das die Genossenschaft Migros Ostschweiz unter dem Label «Aus der Region. Für die Region.» verkauft.

Und Janggen? Er ist einer von wenigen Landwirten der Genossenschaft, der Biobaumnüsse produziert. Seine Ernte wird zum grossen Teil von einer Bäckerei im Val Müstair zu Bündner Bionusstorten verarbeitet. Hätte man ihm das vor zehn Jahren gesagt, hätte er es nicht geglaubt. **MM**



Abgepackte Nüsse aus Flawil: Sie landen in den Baumnussjoghurts der Migros.

Anzeige

FEST ENTSCHLOSSEN DICH NACHHALTIG ZU PFLEGEN!



Nature
Box

ENTDECKE
UNSERE
FESTEN
SHAMPOOS!

ZERTIFIZIERTE
NATUR-
KOSMETIK



99% NATÜRLICHER
URSPRUNG IM
GESAMTPRODUKT

Vegane
FORMEL*

* FREI VON TIERISCHEN INHALTSSTOFFEN

MIGROS

Nature Box gibts in Ihrer Migros