



Johannes Janggen aus Malans GR bei der Nussernte mit dem Vollerter im vergangenen Oktober. Die Maschine ist speziell für die Ernte von Baumnüssen ausgestattet. Bilder: R. Hunger

Mit Bio-Baumnüssen zum Erfolg

Vor mehr als zehn Jahren pflanzte Johannes Janggen aus Malans die ersten Nussbäume. Heute sind es über 1200. Im Interview mit der «Schweizer Landtechnik» spricht der Präsident von Swissnuss über die Herausforderungen der Nussproduktion und wie die Nüsse vermarktet werden.

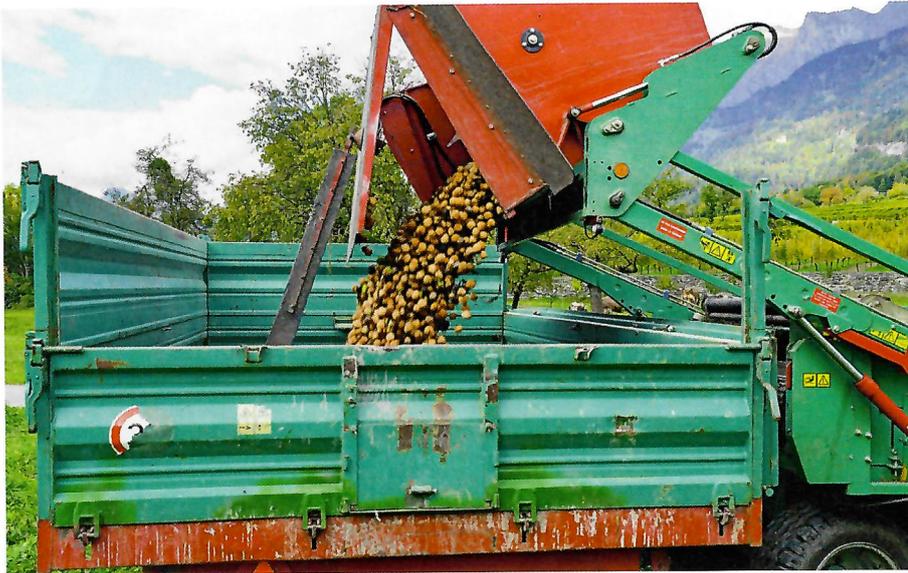
Ruedi Hunger

Johannes Janggen lebt die Baumnüsse als Passion. Das war nicht immer so. Der Meisterlandwirt aus Malans in der Bündner Herrschaft übernahm 1992 den landwirtschaftlichen Betrieb von seinen Eltern. Zusammen mit seiner Frau Maja und dem jüngsten Sohn, der dieses Jahr die Berufsausbildung zum Landwirt abgeschlossen hat, bewirtschaftet er den heute 30 Hektaren grossen Bio-Betrieb «Neuberg». In den letzten dreissig Jahren hat sich der Betrieb von Ackerbau und Milchwirtschaft zu Ackerbau mit Mutterkuhhaltung gewandelt. Anstelle der Mutterkühe steht heute

Bio-Weidebeef auf dem Betrieb. In den letzten zehn Jahren wurden über 1200 Nussbäume gepflanzt. Damit wird die Baumnuss-Produktion in den nächsten Jahren zum wichtigsten Betriebszweig aufsteigen. Nach abgeschlossener Berufsausbildung ist heute bereits Sohn Andres auf dem Betrieb. Damit kann sich Johannes Janggen voll und ganz seiner Passion, der Baumnuss, widmen.

«Schweizer Landtechnik»: Was war die Initialzündung für das Baumnuss-Projekt?

Johannes Janggen: Die Suche nach einer Alternative zur Tierhaltung hat mich schon lange umgetrieben. Die ersten Nussbäume setzten wir 2011, und das noch ohne grosses Vorwissen. Ich musste mich folglich schnell einmal mit dem Anbau von Nussbäumen vertraut machen. Dann ging es Schlag auf Schlag. Erst klärten wir die Absatzmöglichkeiten ab, dann mussten die Ernte und die Verarbeitung aufgegleist werden. Wie üblich bei einem neuen Betriebszweig, fingen wir vorerst mit wenigen Bäumen an, konnten dann aber rasch den Anbau ausdehnen, weil sich immer



Derzeit werden pro Hektare rund 1,5 bis 2 t geerntet. Der maximal mögliche Ertrag liegt bei etwa 9 t.

mehr Absatzmöglichkeiten öffneten. Bis heute haben wir auf fünf Hektaren über 1200 Nussbäume gepflanzt.

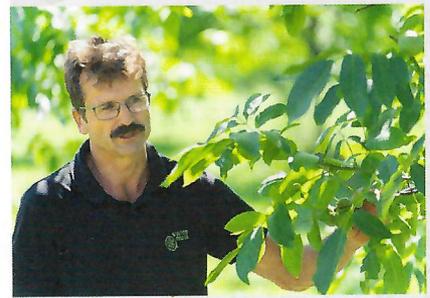
Die alten Nussbäume, die früher auf vielen Höfen oder entlang von Feldwegen standen, waren stattliche, weitausladende Bäume. Die fehlen hier aber weitgehend.

Genau. Wir pflanzen Nussbäume nicht als Hobby, sondern es ist ein zusätzlicher Betriebszweig, der sich wirtschaftlich rechnen muss. Und dieser neue Betriebszweig hat definitiv nichts mehr mit einer Nischenproduktion zu tun. Wir können ruhig von einem intensiven Nussanbau sprechen. Bis vor wenigen Jahren wurden mehr als 98 Prozent der Baumnüsse importiert. Das ist heute noch grösstenteils so, die Schweizer Produktion deckt noch

nicht zehn Prozent des Bedarfs. Dabei muss man sich im Klaren sein, dass Baumnüsse keinen Grenzschutz geniessen und wir folglich mit den Weltmarktpreisen konkurrieren müssen. Ohne Bio-Label und das Wohlwollen der Abnehmer gegenüber regional angebauten Nüssen – auch wenn «regional» für einmal auf fast die ganze Schweiz ausgedehnt ist – hat der Nussanbau kaum eine wirtschaftliche Chance. Um auf die Frage zurückzukommen: wir haben die niedrigste Wuchsform von Hochstamm gewählt. Dies mit dem positiven Nebeneffekt, dass je kleiner die Nussbäume sind, desto früher sie Nüsse tragen.

Wann kann man bei Nussbäumen mit einem ersten Ertrag und ab wann mit Vollertrag rechnen?

Bio-Grischun-Preis



Anfang Februar 2022 wurde Johannes Janggen für seine Weitsicht mit dem Bio-Grischun-Preis ausgezeichnet. Damit wurde er für die besonderen Verdienste, seine mutige Idee und den unermüdlichen Einsatz zugunsten der Bio-Baumnuß aus Graubünden geehrt. Ein indirekter Erfolg seiner Bemühungen war im vergangenen September die «Bio Gourmet Knospen»-Verleihung für das «Bio-Produkt des Jahres» 2022. Zum Sieger wurde die Bio-Nusstorte mit Bündner Baumnüssen der Bäckerei «Meierbeck» in Santa Maria im Münstertal auserkoren. Seit 2019 bezieht die Bäckerei die Nüsse von Johannes Janggen.

Einige wenige Nüsse gibt es ab dem ersten Jahr. Nur, wir entfernen diese gezielt während der ersten drei Jahre, damit die Bäume «ins Holz wachsen». Soll heissen, damit das Baumvolumen rasch grösser wird. Ab zehn Jahren kann man mit einem Vollertrag rechnen. Dann rechne ich mit einem Ertrag von dreieinhalb bis viereinhalb Tonnen je Hektar.

Nun aber zur Nuss und ihrem Anbau. Welche Ansprüche stellen Baumnüsse an Boden, Klima und Höhenlage?



Den Nussknacker hat Janggen in den USA gekauft. Er ist der grösste seiner Art in der Schweiz. Die Nusskerne werden von den Schalenresten getrennt und nach Grösse sortiert.



Der letzte Schritt bei der Verarbeitung der Baumnuße ist die Verpackung, wo die Nusskerne verpackt und vakuumiert lagerfähig gemacht werden.

Der Nussbaum stellt ans Klima ähnliche Anforderungen wie die Rebe. Höhere Ansprüche als die Rebe stellt der Nussbaum an den Boden, insbesondere an die Tiefgründigkeit. Und was die Höhenlage betrifft: Auf der Alpensüdseite, beispielsweise im Puschlav, hat es Nussbäume bis 1000 m über Meer.

Gibt es Unterschiede bei der Frostempfindlichkeit der Sorten, bei der Abreife oder der Nussqualität?

Ja, die gibt es. Zwischen den früh und den spät austreibenden Sorten können gut und gerne drei Wochen liegen. Das kann natürlich bei Spätfrösten im Frühjahr entscheidend sein. Bei der späten Sorte, unserer Hauptsorte, hatten wir bisher nie Frostschäden. Anders bei der etwas früher austreibenden Sorte, da hat es schon Schäden gegeben. Das Problem ist nun aber, dass die spät austreibenden Sorten auch später erntereif sind und wir im Herbst mit Ernte, Aufbereitung und Verpackung in einen zeitlichen Engpass kommen. Die Nussqualität ist weniger von der Sorte als vielmehr von Ernte, Waschen und Trocknen abhängig.

Seit 2018 gibt es die Genossenschaft «Swissnuss» mit Sitz in Malans GR. Wer sind die Genossenschaftsmitglieder?

Bisher haben wir von unserem eigenen Nussanbau gesprochen, nun zur Genossenschaft. Zusammen mit Produzenten aus der Region, dem Puschlav, dem St. Galler Rheintal und dem Kanton Lu-

«Unser Trumpf ist naturnahe und regionale Produktion ohne lange Transportwege.»

zern wurde die Genossenschaft Swissnuss gegründet. Ziel war es, das Angebot zu bündeln. Mit der Genossenschaftsform erreichen wir auch, dass die Wertschöpfung bei den Nussproduzenten und ihren Abnehmern bleibt. Parallel dazu stellte sich die Frage nach einem Verarbeitungszentrum, damit wir mit professioneller Verarbeitung eine möglichst hohe Nussqualität erreichen. Die Produktionsleitung liegt bei mir als Präsident der Genossenschaft.



Das Verarbeitungszentrum von «Swissnuss» in Malans. Im Vordergrund die Absackvorrichtung für die Nusschalen.

Die Nussernte ist mechanisiert. Ist diese Erntemaschine «ab Stange» erhältlich?

Nüsse sollten nicht mehr als drei Tage am Boden liegen, ansonsten kann es zu qualitativen Einbussen kommen. Zur Ernte wird eine Erntemaschine eines französischen Herstellers eingesetzt. Als Grundmaschine kann sie beispielsweise auch für Obst oder andere Früchte eingesetzt werden. In unserem Fall ist sie speziell für die Baumnussernte ausgestattet. Zusammen mit Produzenten aus dem St. Galler Rheintal setzen wir sie gemeinschaftlich ein. Nach der Ernte werden die Nüsse gewaschen, heiss gereinigt und anschliessend getrocknet, dann sind sie bis zur Verarbeitung lagerfähig.

In Malans ist nicht nur das Kompetenzzentrum von Swissnuss, auf seinem Betrieb ist auch das Verarbeitungszentrum. Wie ist es dazu gekommen?

Nun, wie es oft ist, hat sich das einfach so ergeben. Ich darf ruhig sagen, dass bei uns derzeit die modernste Nussknackanlage dieser Grösse (in der Schweiz) steht. Die Maschine kommt aus Kalifornien, dem früheren Hotspot der Nussproduktion. Der eigentliche Knacker ist ein relativ kleines, aber wichtiges Bauteil der ganzen Anlage. Je nach angeliefertem Produkt muss er auf die Nussgrösse eingestellt werden. Die Trennung von Nusskern und Schalen erfolgt in verschiedenen Schritten. Unter an-

derem auch mit einem fotooptischen Separierer, der Schalenteile pneumatisch entfernt. Zu guter Letzt ist vor der Verpackung eine manuelle Kontrolle notwendig. Es ist absolut oberstes Ziel, keine Schalenteile mit den Nusskernen zu verpacken.

Wie viele Tonnen Baumnüsse werden auf der Anlage jährlich verarbeitet und wer kauft die Nüsse?

Dieses Jahr verarbeiteten wir rund 35 Tonnen, für das kommende Jahr rechnen wir, bei guten Voraussetzungen, mit bis zu 50 Tonnen. Käufer sind letztlich Bäckereien oder Kunden mit einer Privatbäckerei. Unser Ziel ist es natürlich, einen möglichst hohen inländischen Nussanteil für Spezialitäten wie die Bündner Nusstorte zu liefern. Das ist nicht ganz einfach, insbesondere mit Grossverteilern ist es schwierig, ins Geschäft zu kommen. Dies nicht zuletzt, weil der Weltmarktpreis zwischen 11 und 17 Fr./kg liegt und wir rund vier- bis fünfmal teurer sind. Der Preis kann deshalb kein Verkaufsargument sein, aber naturnahe und regionale Produktion ohne lange Transportwege ist unser Trumpf.

Noch eine letzte Frage: Gab es Momente, wo Zweifel am Erfolg aufkamen?

Ich möchte nicht von Zweifeln sprechen, aber schwierige Phasen gab es immer wieder [lacht]. Bekanntlich sind aber Schwierigkeiten da, damit man sie löst. ■