



Das raue Klima in vielen Bergtälern Graubündens ist für die Baumnuss schlecht geeignet. In Malans passen sowohl Standort als auch Klima, sodass hier 1300 Walnuss-Bäume wachsen.

Copyright: swiss nuss



Bauer und Präsident der Genossenschaft Walnusskompetenzzentrum Johannes Janggen.

Copyright: swiss nuss

Bündner Nusstorte «made in America» oder «vu do»?

Sommerferieschlemmerzeit: Da sind sie, die unbeschwerten Tage der kulinarischen Entdeckungen, der regionalen Spezialitäten und der chronisch zu engen Hosenbunde. Mit dem Velo zum Gelato, mit dem Sessel zum Salsiz und Apéro – logo – sowieso! Aber woher stammen eigentlich die Zutaten für unsere liebsten Feriendelikatessen? Einheimisch oder selber weit gereist? Schauen wir dem Bündner Exportschlager – der Tuorta da nuschi – doch mal frech unter den Mürbeteigmantel.

«Bringsch denn öppis Fains hai, gell», rufen einem die Nachbarn und das Nani fröhlich, aber sehr bestimmt hinterher. Die wollen halt auch etwas vom fremdartigen Kuchen abhaben! Während sie langsam aus dem Rückspiegel verschwinden, wandert der Blick nach vorne Richtung Ferien. Augen auf die Autobahn und im Kopf-Kino schon beim z'Nacht: hallo magenknurrende Vorfreude auf kulinarische Köstlichkeiten – die grössten Versuchungen der Ferienregionen. Sie sind tief in der Kultur verankert, Aushängeschilder und Exportschlager der jeweiligen Gegenden, süsse Sünden. Ferienliebe geht definitiv auch durch den Magen! Amaretti del Ticino, un Gâteau de Vully de la Romandie, Meringues aus dem Emental und eine Nusstorte aus Graubünden – mit echt kalifornischen Baumüssen drin! Ääh, wie jetzt? Ja, im leckersten aller leckeren Bündner Exportschlager steckt schon seit jeher auch ganz viel Import mit drin. Das ist per se ja nichts Schlechtes, aber «a bit nut's – etwas verückt» ist es schon, das mit den Nüssen aus Amerika in unserer geliebten «Tuorta da nuschi».

Wie die Bündner Nusstorte um 1900 ins Engadin und von dort in den ganzen Kanton kam, lässt sich heute nicht mehr genau sagen. Dass sie von ausgewanderten Bündner Zuckerbäckern aus Südf frankreich in die Heimat gebracht wurde, ist die gängigste These. Sicher ist: Das raue Klima in vielen Bergtälern Graubündens ist für die Baumnuss, die Hauptzutat der Nusstorte, schlecht geeignet. Noch nicht mal heute und schon gar nicht damals. Einer Theorie zufolge sollen Bündner Auswanderer zwar Nussbäume aus Frankreich zurück in die Heimat gebracht haben, wahrscheinlich wurden die getrockneten Baumüsse aber schon um 1900 aus den südlichen Nachbarländern und anderen Teilen der Schweiz importiert. Und heute kommen sie, wie gesagt, grösstenteils aus den USA – nach China der weltweit grösste Baumussproduzent. «Made in Graubünden» gibts aber auch. Obwohl die kommerziell angebaute Bündner Baumnuss eine ziemliche Knacknuss ist! Standort, Klima, Wässerung und Düngung müssen genauestens stimmen, sonst wirft der Baum nichts ab. Wort-

wörtlich. Keine Nuss, keine Rendite. Gedeiht der Baum gut, gibts den ersten Ertrag nach etwa zehn Jahren. So lange braucht ein junger Baum nämlich, bis er überhaupt die ersten Baumüsse trägt. Am ertragreichsten ist er übrigens so um die fünfzig – fast schon Pensionsalter! Baumussbäume sind also definitiv keine schnelle Geldanlage und eine sichere auch nicht unbedingt. Dafür ist ihre Pflanzung nachhaltig, ökologisch und die Bündner Baumnuss eine gefragte Rarität. Rar ist sie jedenfalls noch – aber was der Torte den Namen gibt, soll in Zukunft auch vermehrt von da sein. Eigentlich irgendwie logisch, oder?

Swissnuss pur!

Die Idee, in Graubünden Baumüsse kommerziell anzubauen, entstand vor etwa zehn Jahren. Der Trägerverein zur Förderung regionaler Produkte «Alpinavera» und das Landwirtschaftliche Zentrum «Plantahof» haben das Projekt initiiert. Bund, Kantone und die Schweizer Berghilfe unterstützten sie dabei. Als einer der ersten Landwirte der Region nahm Johannes Janggen die Idee mit den Nüssen auf. Seine Felder liegen im Rebbaugelände von Malans – und was für den Wein gut ist, kann ja wohl für die Nuss nicht schlecht sein! Dank der geschützten Lage wütet der gefährliche Spätfrost nur selten im Tal. Und der Rheintaler Föhn fördert das Baumwachstum. Unter diesen guten Voraussetzungen machte Janggen die Baumnuss zu seiner ersten Wahl-Nuss! Im Jahr 2010 pflanzte er 60 Bäumchen und wurde zum Zugpferd der «Interessengemeinschaft Walnuss». Neun Jahre später ist seine Bio-Plantage um 1240 Bäumchen gewachsen und aus der IG ging im Jahr 2019 die Genossenschaft «Walnusskompetenzzentrum» hervor. Das Kompetenzzentrum ist eine Genossenschaft von Bauern aus den Kantonen Graubünden, St. Gallen und Luzern, die ihre Baumüsse zur zentralen Verarbeitung nach Malans liefern und sie unter dem Label «Swiss Nuss» verkaufen. Diesen Sommer rechnet Johannes Janggen mit einem Rekordertrag für die «Swiss Nuss». Dem milden Frühling, viel

Sonne und ausreichend Regen sei Dank. Aber man soll schliesslich den Tag nicht vor dem Abend loben und den Ertrag nicht vor der Ernte – und die findet erst Ende Sommer statt. Sowieso, mit echten Gewinnen rechnet Janggen frühestens in ein paar Jahren. Einerseits, weil die Bäume nur langsam in Ertrag kommen, andererseits auch wegen der hohen Initial-Investitionen. Ob sich der Anbau der «Swiss Nuss» langfristig lohnen wird, hängt ganz davon ab, wie sie sich am Markt etablieren kann. Die Schweizer Nuss sei gesucht sagt Janggen, aber man wisse nicht wie stark und zu welchem Preis!

Alles «vu do»

Abnehmer für die letzte Ernte 2019 hatten sich jedenfalls schon früh gefunden. Die Bio-Nüsse von Janggen kamen in die Nusstorten vom Val Müstairer Meierbeck. Der übrige Ertrag der «Swiss Nuss» ging zur Bäckerei Merz. Die Churer Traditionsbäckerei verbackt die Baumüsse in einer speziellen Bündner Nusstorten-Linie – in der ersten Minergie-Bäckerei der Schweiz und natürlich nach dem Originalrezept des Firmengründers Walter Merz von 1946. Das wurde vom Kassenssturz zu einem der besten Nusstortenrezepte überhaupt gekürt! Natürlich ist es geheim. Wäre ja komisch, wenn nicht. Was wir aber wissen: Die Nuss darin, die kommt diesmal von da. «Sorry but not sorry Uncle Sam!» Aber wie steht es eigentlich um die anderen Zutaten für die Merz Nusstorte? Das Mehl kommt seit bald siebzig Jahren aus den Grüninger Mühlen in Flums. Man weiss: Der Rohstoff dafür wächst teils auf den Weizenfeldern direkt neben der Backstube. Und generell gebe es immer mehr Bündner Landwirtschaftsbetriebe und Bündner Lebensmittelproduzenten, die der Bäckerei direkt ab Hof verkaufen. Also nicht regional, sondern sogar lokal. Da hört der Bäcker ja die Kuh muhen! Und wenn das mit den Nüssen sich bewährt, dann ist die Knacknuss ein für alle Mal gelöst und die Bündner Nusstorte von Teig bis Füllung «vu do». (Sollten wir uns dann mal der Schweizer Schoggi widmen?!)

Übrigens: Die Ernteschätzung der Genossenschaft liegt für die kommende Ernte 2020 bei zehn Tonnen. Zählt man die Schale weg, bleiben etwa 40% Nusskerne übrig. Also vier Tonnen. Rechnet man die nun durch die 300g Nüsse, die es für eine Nusstorte von 24 cm Ø braucht, kommt man auf 13333 Nusstorten mit feinen «Swiss Nuss» Nüssen fürs kommende Jahr. Die haben zusammen knapp 100 000 000 Kalorien. Aber lassen wir das. Ferien sind Ferien! «A sündiga Guata mitanand!»

Text von Tabea Ammann

■ **graubündenVIVA**
Via Nova 37
7017 Flims
graubundenviva.ch



In Malans, am Sitz der Genossenschaft, steht die professionelle und effiziente Nuss-Knackanlage.

Copyright: swiss nuss



Die Bündner Baumnuss – eine gefragte Rarität.

Copyright: swiss nuss