

# Schlechter Qualität vorbeugen

**Baumnüsse** / Die Nachfrage nach einheimischen Walnüssen ist gross. Ernte und Trocknung haben aber Verbesserungspotenzial.

**BERN** In Malans GR werden seit vergangenem Sommer Baumnüsse aus Schweizer Produktion professionell geknackt und sortiert. Allerdings würden teilweise qualitativ schlechte Nüsse angeliefert, beobachtet Simon Küng. Der Luzerner aus Ruswil ist selbst Produzent von Baumnüssen und Vizepräsident der Genossenschaft «Swiss Nuss» in Malans. Er ist sich sicher, «die Gründe liegen bei der Ernte und der falschen Trocknung.»

## Schimmel oder Colibakterien

Einer Nuss sieht man es auf den ersten Blick nicht an, ob sie gut oder schlecht ist. Erst beim Öffnen zeigt sich, ob ihr Kern noch geniessbar ist. Häufig wird z. B. ein Schimmelpilzbefall erkannt, wenn Nüsse zu wenig getrocknet werden. Es ist auch möglich, dass sie mit *Escherichia coli* verschmutzt sind, wenn vorgängig Wiesen beweidet wurden.

Je nach Höhenlage hat die Ernte bereits begonnen oder steht kurz bevor. Mit einfachen Massnahmen lassen sich solche Verunreinigungen jetzt noch vermeiden, weiss der Baumnussproduzent.

## Massnahmen vor der Ablese

Vor der Ablese sollten Parzellen nicht mehr beweidet und kein Hofdünger ausgebracht werden – bestenfalls schon ab Juni. Denn «durch Kot können die Nüsse kontaminiert werden», erklärt Simon Küng. Ist dies unvermeidbar, empfiehlt er beispielsweise eine Plane auf der Wiese auszubringen, die die



In Malans GR steht seit 2019 die professionelle Knack- und Sortiermaschine der Genossenschaft Swiss Nuss. Diese bietet als Dienstleistung das Lohnknacken für Produzentinnen und Produzenten von Baumnüssen an. (Bilder Swiss Nuss)

Nüsse beim Herabfallen vor Kot schützt.

## Nüsse nicht liegen lassen

Ist der Erntezeitpunkt gekommen, sollten die Baumnüsse innerhalb von drei bis vier Tagen aufgesammelt werden. Denn feuchtes Gras begünstigt die Schimmelpilzbildung, bleiben die Nüsse länger liegen. Auch

sollten alle Nüsse vor der nächsten Ablese vom Boden aufgesammelt werden, damit keine Verunreinigten in die frische Charge geraten, empfiehlt der Baumnussproduzent.

## Reinigung ohne Hochdruck

Die aufgesammelten Nüsse können mit Wasser gereinigt werden. «Einfach nicht mit zu viel Hochdruck waschen, da sonst Feuchtigkeit in die Schale dringt und die Schimmelpilzbildung begünstigt wird», rät Simon Küng. Produzenten, die im professionellen Stil produzieren, benutzen eine Waschtrommel.

## Nüsse auf Gitter trocknen

In trockenen Jahren können die Baumnüsse zum Austrocknen auf ein Gitter in die Sonne gelegt werden. «Wichtig ist, dass von allen Seiten gut Luft ran kommt und keine feuchten Stellen entstehen», so der Landwirt. Werden die Nüsse im Raum getrocknet, sollte die Heizung etwa auf 25°C eingestellt sein. Bei zu hohen Temperaturen ab 30°C besteht die Gefahr, dass die Baumnüsse ranzig werden. «Eine Nuss ist gut getrocknet, wenn das Häutchen zwischen

den Kernen bricht und nicht gummiartig ist», sagt er. Professionelle Produzenten trocknen ihre Nüsse in eigenen Trocknungsanlagen.

## Kühl und dunkel lagern

Nach dem Trocknen der Baumnüsse empfiehlt der Swiss-Nuss-Vizepräsident, die Nüsse im Keller oder in einem Raum ohne Heizung kühl und dunkel zu lagern. «So können sie monatelang

gelagert werden, ohne dass etwas passiert.»

Simon Küng schätzt, dass in diesem Jahr etwa zehn Tonnen Baumnüsse mit der Knack- und Sortiermaschine in Malans verarbeitet werden. 2025 sollen dies über 60 Tonnen sein, um vor allem die hohe Nachfrage nach einheimischen Baumnüssen für die Bündner Nusstorte abdecken zu können.

Katrin Erfurt

## 100% einheimische Nüsse

Nüsse per Hand zu öffnen, kann sehr aufwendig sein. Seit 2019 bietet die Genossenschaft «Swiss Nuss» deshalb das Knacken und Sortieren als Dienstleistung für Produzenten von Baum- und Haselnüssen an. Hierfür wurde eigens eine professionelle Knack- und Sortiermaschine aus Kalifornien importiert.

Swiss Nuss wurde vor ein paar Jahren von Baumnussproduzenten der Genossenschaften Kanton Luzern, St. Galler und Bündner Rheintal

sowie Puschlav gegründet. Ihr Ziel: Die Bündner Nusstorte soll zukünftig 100 Prozent einheimische Baumnüsse enthalten. Bislang stammten diese über 95 Prozent aus dem Ausland (Chile, Kalifornien und Moldawien). Gemäss Beatrice Gut, Geschäftsführerin der Swiss Nuss, sei die Nachfrage – trotz drei- bis vierfachem, also deutlich höherem Preis – vorhanden. ke

Weitere Informationen: [www.swissnuss.ch](http://www.swissnuss.ch)



Die Genossenschaft Swiss Nuss meldet Anlieferungen von teilweise mit Schimmelpilzen verunreinigten Baumnüssen.

## NACHRICHTEN

### Schadholz statt Bauholz

Waldeigentümer seien zu viel mit Schadholz beschäftigt, anstatt wertvolleres Bauholz zu ernten, heisst es in einer Mitteilung des Verbands Wald Schweiz. Um die nachhaltige Waldpflege sicherzustellen, reichte der Verband deshalb eine Motion an den Bundesrat ein. ljd

### Mutterkuh verfolgt Wanderer

Eine aggressive Mutterkuh hat kürzlich zwei Wanderergruppen in Amden SG bedrängt, so berichtet «20 Minuten». Daraufhin sind einige Wanderer am Hang gestürzt. Eine junge Frau musste aufgrund ihrer Verletzungen von der Rega geborgen werden. Die Wanderer seien stets auf dem Wanderweg geblieben, der durch die Herde führte. Allerdings sei unter den Tieren auch ein erst wenige Tage altes Kalb gewesen, welches die Mutterkuh eventuell stärker verteidigte. lmc

### Indische Witwen verklagen Syngenta

Zwei indische Witwen machen den Agrarchemiekonzern Syngenta für den Tod ihrer beiden Ehemänner verantwortlich. Die beiden Frauen reichen erstmals in der Schweiz Klage gegen den Chemieriesen ein. Die beiden Männer haben das Insektengift Polo bei Arbeiten auf einem Baumwollfeld im zentralindischen Yavatmal versprüht. Laut einem Polizeibericht kam es 2017 und 2018 zu zwei Todes- sowie 94 Vergiftungsfällen nach dem Versprühen von Syngentas Produkt Polo. Bis 2016 stellte Syngenta das Diafenthiuron-haltige Produkt in Monthey VS her. Mittlerweile ist es aber nicht mehr auf dem Markt. Syngenta weist alle Vorwürfe wegen mangelnder Beweise zurück, so schreibt der «Bund». lmc

Weitere News auf [www.bauernzeitung.ch](http://www.bauernzeitung.ch)  
**BAUERNZEITUNG ONLINE**

## IP-Suisse-Höfe bei «vomhof.ch»

**Direktvermarktung** / Der Verkauf ab Hof befindet sich im Aufwärts-Trend. Diese Entwicklung führt zu neuen Partnerschaften.

**BERN** Der Schweizer Bauernverband (SBV) forcieren landwirtschaftsinterne Partnerschaften, um Synergien in der gesamten Branche optimal zu nutzen und gegen aussen einen Mehrwert zu bieten, schreibt der Verband in einer Medienmitteilung. Grosses Potenzial sieht der SBV in der Direktvermarktung, die jüngst enorm zugenommen hat. Jeder fünfte Bauernbetrieb verkaufe mittlerweile Produkte direkt ab Hof, deklariert der SBV. Die grösste Herausforderung für solche Betriebe besteht darin, von

der regionalen Kundschaft rasch und einfach gefunden zu werden. Mit der Online-Plattform «vomhof.ch», einem Projekt der «Schweizer Bauern», wird den Direktvermarktern eine Möglichkeit geboten, potenzielle Kundschaft in der Region zu gewinnen. Wie der SBV schreibt, hat sich IP-Suisse jetzt dazu entschlossen, das Projekt «vomhof.ch» zu unterstützen. Im Zuge dessen ist die bekannte Hofsuche auf der IP-Suisse-Website integriert worden. Zusätzlich fordert die Vereinigung die IP-

Suisse-Höfe dazu auf, sich für das Projekt anzumelden, damit auch diese Betriebe von der schweizweiten Kommunikationsplattform profitieren können. Die Anmeldung und Veröffentlichung auf der Website ist kostenlos und einfach. Direktvermarkter müssen lediglich ihre Hof- und Betriebsdaten sowie ihre Produkte und Dienstleistungen auflisten. lja

Hier Höfe anmelden: [www.bauernportal.ch](http://www.bauernportal.ch)

Reklame



# Zu viel ist zu viel!

Jedes Jahr kommen 75'000 Menschen zusätzlich in unsere kleine Schweiz

Seit der Einführung der Personenfreizügigkeit 2007 wurde deshalb Naturfläche im Umfang von 57'000 (!) Fussballfeldern zubetoniert

Das kann so nicht weitergehen!

Deshalb: **Begrenzungs-Initiative JA**

Umweltkomitee gegen die Zubetonierung der Schweiz, Postfach, 8021 Zürich