

PORTRÄT



SCHWEIZER WALNUSSKOMPETENZZENTRUM

Kompetenz in Sachen Walnuss

MICHAEL GÖTZ, EGGERSRIET/CH

Walnüsse zu knacken und die Kerne von der Schale zu trennen, ist eine aufwändige Arbeit. Um die teuren Maschinen anschaffen und auslasten zu können, haben sich Walnussbauern in der Schweiz zusammengeschlossen.

Landwirt Johannes Janggen (Bild links) ist Präsident des Walnusskompetenzzentrums in Malans, eine Genossenschaft von Bauern aus den Schweizer Kantonen Graubünden, St. Gallen und Luzern. Sie sind überzeugt, dass sich heimische Walnüsse auf dem Markt behaupten können und haben deshalb im Sommer 2019 eine Walnuss-Verarbeitungsanlage erstellt.

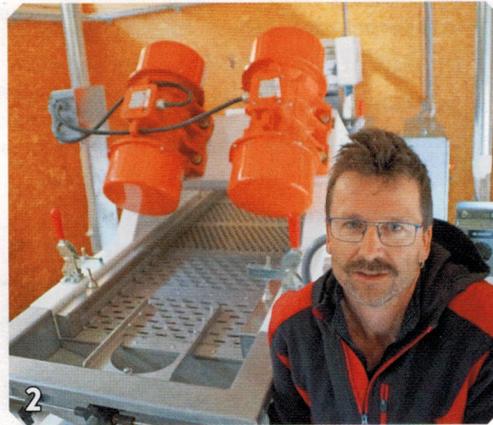
KNACKEN UND SORTIEREN

„Die Nüsse müssen sauber gewaschen und trocken sein“, sagt Johannes Janggen. Nur dann können sich keine Pilze ausbreiten und die aus Kalifornien importierte Knack- und Sortiermaschine der Firma Jesse funktioniert gut. Von einem Elevator 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. Janggen hat im ersten Betriebsjahr viel Zeit darauf verwendet, die Walze je nach Nussorte optimal einzustellen. Je vollständiger die Nushälften sind, desto besser ist die Qualität des Bruches. Deswegen werden die Nüsse in einer Kalibriermaschine vorsortiert.

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 4 „Staubsauger“, indem sie die leichten Schalen von den schweren Kernen absaugen. Die Kerne kommen nun zur Feinsortierung in eine Sortiermaschine der Firma Bühler, die mittels einer Kamera Schalenreste erkennt und mit Luftdruck herausschießt. So lassen sich gut 99% der Schalen entfernen. Der Rest muss am Band von Hand ausgelesen werden, denn der Handel verlangt eine Nulltoleranz.

ZUTAT FÜR DIE BÜNDNER NUSSTORTE

Die Anlage kostete rund 650 000 €. Eine Finanzierung war nur möglich dank der Förde-



1
Die kalifornische
Nussknack- und
Sortiermaschine der
Firma Jesse

2
Auf Schüttelsieben wird
der Bruch aus Kernen
und Schalen getrennt

3
Walnussbäume in einer
Anlage in Malans Ende
Februar 2019

FOTOS: GÖTZ

rung durch Bund und Kantone. Das Bundesamt für Landwirtschaft hatte die Walnussproduktion als Projekt für regionale Entwicklung aufgenommen. Die Idee, in Graubünden Walnüsse zu produzieren, entstand vor 10 Jahren durch eine Zusammenarbeit von Alpinavera, einem Trägerverein zur Förderung regionaler Produkte, und dem Landwirtschaftlichen Zentrum Plantahof. Die bekannte „Bündner Nusstorte“ sollte nicht nur in Graubünden gebacken werden, sondern auch mit heimischen Nüssen. Zurzeit stammen die Nüsse vor allem aus den USA, Chile und Ländern Osteuropas. Außerdem zeigte eine Machbarkeitsstudie des Plantahofs, dass die Voraussetzungen für den Anbau von Walnussbäumen in den Föhntälern Graubündens gegeben sind.

DAS KLIMA MUSS STIMMEN

Johannes Janggen war einer der ersten Landwirte, welche die Idee einer heimischen Walnussproduktion aufnahmen. Er pflanzte 2010 die ersten 60 Walnussbäume und wurde zum Zugpferd der Interessengemeinschaft Walnuss, aus welcher 2019 die Genossenschaft „Walnusskompetenzzentrum“ hervorging. Sie vermarktet ihre Nüsse unter dem Label „Swiss Nuss“.

Johannes 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 6 Jahren kommen die Nussbäume in Ertrag. Wer Nussbäume anbaut, braucht offensichtlich einen langen Atem. 2019 konnte der Nussbauer wegen des nassen und kalten Frühlings gerade einmal 300 kg ernten. Doch er ist zuversichtlich, dass der Ertrag jährlich größer wird. Denn seine Anlagen befinden sich im Rebbaugebiet, wo es selten Spätfröste gibt. „Spätfröste sind der größte Feind der Nuss“,

»Spätfröste sind der größte Feind der Nuss.«

JOHANNES JANGGEN

betont der Walnussbauer. Der Föhn im Rheintal begünstigt das Wachstum der Bäume, Nebel ist selten.

„DURSTSTRECKE“ DURCHSTEHEN

Bei Vollertrag rechnet Johannes Janggen je nach Sorte mit 2,5 bis 4,5 Tonnen/Jahr. Bei einem Kilopreis in der Schweiz von etwa 8,50 € für ganze Nüsse („Schalennüsse“) kann er die Ernte von 1 ha für 21 000 bis 38 000 € an die Genossenschaft verkaufen. Das hört sich nach satten Gewinnen an. Doch der Walnussbauer 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 1 ha Walnussbäume muss man mit etwa 14 000 € rechnen. Die Bäume selbst kosten ab Baumschule zurzeit 33 €.

Jährlich im Sommer ist ein Schnitt notwendig, die jungen Bäume brauchen Baumscheiben und die

Zwischenreihen müssen gemulcht werden. Und nicht zuletzt brauchen Nussbäume Dünger. „Nussbäume ohne Dünger geben keinen Ertrag“, hält Johannes Janggen fest. Als Biobauer verwendet er hauptsächlich Mist aus seiner Mutterkuhhaltung.

MARKTENTWICKLUNG ENTSCHEIDEND

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, zu welchem Preis und wie viel“, bringt es Johannes Janggen auf den Punkt. Die Genossenschaft möchte je nach Qualität die Nusskerne zu einem Preis von 28–43 €/kg verkaufen. Der Preis sei 2 bis 3 Mal so hoch wie derjenige für importierte Nusskerne und mache die Bündner Nusstorte um etwa 3 € teurer, fasst der Präsident des Walnusskompetenzzentrums zusammen.

Es gibt 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 1 bis 2 Wochen eine spezielle Bündner Nusstortenlinie mit Bündner Baumüssen in den Verkauf zu bringen.“ Alpinavera möchte den Verkauf der „Bündnernusstorte“ mit dem Label „regio.garantie“ fördern.



Johannes Janggen ist Präsident des Walnusskompetenzzentrums in Malans/CH. 2010 pflanzte er die ersten 60 Walnussbäume, heute bewirtschaftet er 1300 Bäume auf 4,5 ha Intensivanlagen mit bis zu 300 Bäumen/ha. Die Genossenschaft des Walnusskompetenzzentrums rechnen mit Nuss-Anlieferungen von 50 bis 60 Tonnen je Jahr aus ihren eigenen Reihen. Da die Nussknackmaschine pro Stunde 150 kg Schalennüsse knacken kann, sind dafür max. 400 Betriebsstunden notwendig, also 40 bis 50 Arbeitstage bzw. gerade einmal zwei Monate pro Jahr. Es besteht also noch ein großes ungenutztes Verarbeitungspotenzial. Die Anlage könnte auch Nüsse im Lohn für Nussproduzenten der anliegenden Nachbarländer Deutschland und Österreich verarbeiten. Info: Walnusskompetenzzentrum, Neuberger 2, CH-7208 Malans, Tel. +41/77509-2544, www.swissnuss.ch

MICHAEL GÖTZ

WALNUSS-FRUCHTLIEGE IN DER SCHWEIZ

Auch in der Schweiz ist die Walnuss-Fruchtfliege präsent und stellt eine große Gefahr dar. Der Befall wird mit gelben Fallen wie für die Kirschfruchtfliege festgestellt. Es sind dann mehrere Spritzungen mit Insektiziden notwendig. Niklaus Zahner, Nussproduzent in Truttikon, verwendet seit 2009 eine besondere Ködermethode: Er mischt das Insektizid mit der Ködersubstanz Combi Protec und bringt die Mischung grobtropfzig mit einem Durchmesser von 5–6 mm aus. Dank des Köders muss er nur die unteren Äste behandeln und kann den Spritzmitteleinsatz stark reduzieren.

Im biologischen Landbau kommt ein Lehm-Kalk-Pulver zum Einsatz. Da der ganze Baum bedeckt sein muss, ist dieses Verfahren sehr aufwändig.



FOTOS: STEINECKE (LINKS), GÖTZ (OBEN), FREEPIK.COM (GANZ LINKS)