

Rheintaler Bauern setzen auf *Walnüsse*



Im St. Galler Rheintal ernten fünf Landwirte ihre Walnüsse gemeinsam mit einer modernen Erntemaschine. Die Landwirte haben sich in der Nussgesellschaft Wartau zusammengeschlossen und arbeiten mit dem Walnusskompetenzzentrum in Malans GR zusammen. *text* **MICHAEL GÖTZ** / *bild* **GIAN VAITL**

Das St. Galler Rheintal eignet sich klimatisch gesehen gut zum Anbau von Walnussbäumen, da der Föhn die Blüten vor Spätfrösten schützt. Fünf Landwirte aus den Gemeinden Sennwald und Wartau wollen den Walnuss-Anbau professionell betreiben und haben sich zur

Nussgesellschaft Wartau Nugewa zusammengeschlossen.

Schlagkräftiger Profi-Vollernter aus Frankreich

Es ist ein schöner Herbsttag. Heinz Müller fährt mit einer modernen Nuss-Erntemaschine durch die Baum-

reihen seiner Walnussbaum-Anlage in Weite. Das Fahrzeug gehört der Nugewa. Sie hat es im Jahr 2018 bei der Firma AMB Rousset in Grenoble gekauft. Dort werden Walnussbäume in grossem Stil angebaut und geerntet.

Drehende Kreisel mit Gummischaufeln sowie ein «Blasrohr» fördern



Die R17-Nuss-Erntemaschine aus Grenoble in vollem Einsatz. Ein Separator bläst das mit den Nüssen aufgelesene Laub nach draussen.

Kurz & bündig

- Fünf Bauern im St. Galler Rheintal haben auf elf Hektaren Walnussbäume gepflanzt und sich zu einer einfachen Gesellschaft zusammengeschlossen.
- Sie ernten die Nüsse mit einer professionellen Nusserntemaschine aus Grenoble.
- Danach waschen und trocknen sie die Nüsse in eigenen Anlagen und bringen sie zur Nussknack- und Sortieranlage in Malans GR.
- Die Genossenschaft «Walnusskompetenzzentrum» vermarktet den Walnussbruch unter dem Namen «Swiss Nuss».
- Der Walnussbruch soll vor allem zur Herstellung regionaler Spezialitäten wie der Bündner Nusstorte dienen.

die Nüsse am Boden zum Pickup der Erntemaschine. Der Nussbauer fährt dabei im Slalom um die Bäume, denn die meisten Nüsse der noch jungen Bäume befinden sich in Stammnähe.

Es ist ein Bild wie bei einem Herbststurm, denn die Maschine bläst das mit den Nüssen aufgenommene Laub nach oben hinaus. Müller fährt zügig. «Wir sind unter Druck und müssen jeden schönen Tag nutzen», erklärt der Rheintaler Landwirt.

Die Ernte hat Anfang Oktober begonnen und dauert bis gegen Ende des Monats. «Wir ernten alle drei bis sieben Tage», erzählt der Nussbauer. Länger als drei bis vier Tage sollten die Walnüsse nicht auf dem Boden liegen

bleiben. Sonst werden sie von Pilzen befallen.

Schüttelt man allerdings die Bäume vor der Ernte, kann man etwas länger warten, da an den ersten Tagen nach dem Schütteln kaum mehr Walnüsse herunterfallen.

Vollertrag der Walnuss-Plantage erst nach zehn Jahren

Die besten Walnüsse gibt es gegen Ende der Erntezeit. Dann sind die Nüsse am grössten. Zu Beginn fallen eher die kleinen und nicht ganz ausgereiften Nüsse herunter. Zwischen den Baumreihen, wo keine Bäume im Weg stehen und weniger Nüsse liegen, kann der Nussbauer fast im Laufschrift

fahren. Trotzdem benötigt er für das Aufnehmen der Walnüsse anderthalb bis zwei Stunden pro Hektare.

Die Plantage, die Müller gerade erntet, hat er vor sieben Jahren gepflanzt. In drei Etappen hat er zwei Hektaren mit insgesamt 300 Bäumen bepflanzt. Mit einem Ertrag könne man ab etwa dem vierten Jahr rechnen. Im Vollertrag dürften die Bäume erst ab dem 10. Standjahr stehen; die Landwirte rechnen dann mit einem Ertrag von drei Tonnen je Hektare und Jahr.

Nicht nur das Alter der Bäume, sondern vor allem auch das Wetter beeinflussen den Ertrag. Bei Spätfrösten kann es zu Ertragsausfällen kommen. Die Nussbauern brauchen also einen



Das Gestell des Drahtrollers wird mit Hilfe eines Entleerbügels geöffnet.



Drehende Kreisel mit Gummischaufeln und «Blasrohr» an der Erntemaschine.



Der Nusscontainer der Erntemaschine wird hydraulisch gehoben ...



... und die Ernte wird in den Kipper geleert. Danach werden die Nüsse als Schutz vor Pilzen und Bakterien zuerst gewaschen und dann drei Tage lang getrocknet.



langen Atem, um mit ihren Bäumen ein Einkommen zu erwirtschaften und die Investitionen zu amortisieren.

Nach der Ernte: Die Walnüsse waschen, trocknen und verkaufen

Einige Helfer lesen mit praktischen Drahtrollern die liegen gebliebenen Walnüsse auf und entleeren die Roller in Eimer. Denn ganz ohne Handarbeit geht es vor allem in Stammnähe nicht. Heute müssen auch einmal die Kinder aushelfen, denn die Zeit drängt. Sie können mit den Rollern sehr geschickt umgehen und die Eimer füllen sich schnell.

Gleich nach der Ernte fährt Müller den Nussernter zu seinem Nachbarn, der damit in seiner Anlage weiter erntet. Über Nacht bleiben die Nüsse im Kipper.

Erst am nächsten Tag kommen sie zur Wasch- und Trocknungsanlage von Nugewa-Mitglied Michael Düttschler in Weite, wohin auch die anderen Nussbauern ihre Nüsse liefern. Dort durchschwimmen die Nüsse ein Wasserbad, um Steine abzusondern. Von dort gelangen sie in eine Waschtrommel und schliesslich über ein Förderband in die Trocknungsanlage.

Am Tag zuvor wurde hier noch Saatmais zur Trocknung angeliefert. Eine Heizung mit Holzschnitteln und gehackten Maisspindeln als Heizmaterial wärmt die Luft auf 25 Grad auf. Ein Lüfter bläst die Luft dann durch einen Rost wie in einer Heubelüftung zwischen den Nüssen hindurch. Etwa drei Tage dauert es, bis die Walnüsse trocken sind.

Die Nugewa lebt von der Gruppendynamik

«Die Nugewa ist eine einfache Gesellschaft, die im Gegensatz zu einem Verein, Gewinn machen darf», erklärt Heinz Müller. Die fünf Landwirte haben Mitgliederscheine gezeichnet und haften solidarisch. Müller schätzt an der Nugewa besonders die gute Zusammenarbeit der Landwirte. «Es sind alles kooperative und grosszügige Leute», lobt er. Die Nussbauern rech-

nen untereinander nach dem Gewicht der angelieferten Nüsse ab, nicht nach Walnuss-Sorte oder Qualität. Auch der Einsatz der Erntemaschine wird nicht nach Zeit abgerechnet, sondern nach Anteilen an der gesamten Ernte.

«Man muss tolerant sein», betont Müller. Doch damit die Gemeinschaft Erfolg hat, müssen alle am gleichen Strick ziehen. Das setzt Vertrauen untereinander voraus. Der Vorteil, wenn man etwas gemeinsam mache, liege in der Gruppendynamik. Man hilft sich gegenseitig und es kann sich leichter etwas entwickeln, als wenn jeder nur für sich selbst arbeite.

Angefangen hat die «Geschichte» des Walnuss-Anbaues im oberen Rheintal schon im Jahr 2013. «Ich wollte etwas Neues und Gemeinsames machen», erzählt Heinz Müller, der offensichtlich gerne neue Wege geht.

Schon im Jahre 2003 hat er auf dem Hof «Alberwald» die Milchviehhaltung aufgegeben. Heute lebt die Familie Müller vor allem von Spezialkulturen wie Saatmais, verschiedene Gemüse- und Obstanlagen mit Kirsch- und Zwetschgenbäumen.

Als der innovative Landwirt zusammen mit seinem Nachbarn Christian Schlegel die Nussbaumschule Gubler in Hörhausen besuchte, liessen sich die beiden von der Idee, Schweizer Walnüsse zu produzieren, anstecken. Jeder pflanzte auf etwa 50 Aren Walnussbäume an.

Die Idee motivierte drei weitere Landwirte. Insgesamt sind es jetzt

Walnuss-Erntemaschine aus Frankreich

Die Walnuss-Erntemaschine R17 ist im Eigentum der Nugewa. Diese hat sie 2018 von der Firma AMB Rousset in Beaulieu bei Grenoble für 115 000 Franken gekauft.

Die Maschine wiegt 3,8 t und ist geeignet für Anbauflächen bis 25 ha.



In der Waschtrommel werden die Walnüsse gesäubert, bis sie schön weiss sind.

etwa elf Hektaren, welche die fünf Bauern mit Walnuss-Bäumen bepflanzt haben. Bund und die Kantone Graubünden, St.Gallen und Luzern fördern den Anbau und insbesondere die Verarbeitung von Walnüssen durch ein Projekt zur regionalen Entwicklung PRE.

Es entstand die Genossenschaft «Walnusskompetenzzentrum» mit Sitz in Malans GR, bei welcher die Nugewaldbauern Genossenschafter sind. Die Genossenschaft besteht aus den vier Produzenten-Plattformen Graubünden Rheintal, Luzern, St.Gallen und Puschlav GR, von denen jede durch eine Person im Vorstand vertreten ist.


Sind Nüsse in der Schweiz eher eine Nische?

Den Mittelpunkt des Kompetenzzentrums bilden die Nussknack- und Sortieranlage sowie das Kühllager in Malans. Dorthin kommt der Grossteil der getrockneten Nüsse der verschiedenen Produktionsplattformen, auch der Nugewa. Vermarktet werden die Nüsse unter dem Namen «Swiss Nuss».

Ziel der Genossenschaft ist der Verkauf von Baumnuss-Bruch an regionale Bäckereien, die sie für Spezialitäten aus der Region verwenden, insbesondere die Bündner Nusstorte.

Die Gross-Konditorei Merz in Chur zum Beispiel ist an Nüssen aus der Region interessiert. «Sind die Konsumenten bereit, den höheren Preis für eine originale Bündner Nusstorte zu bezahlen?», stellt sich die Frage. Davon hängt auch der Produzentenpreis der Walnüsse ab.

«Ich hoffe, wir kommen dieses Jahr auf acht Franken pro Kilo», sagt Müller. Es ist ungefähr der Preis, den der Verband des Schweizerischen Früchte-, Gemüse- und Kartoffelhandels Swisscofel als Produzenten-Richtpreis festgelegt hat.

Die Nachfrage nach Walnüssen sei zurzeit sehr gross. Zugleich ist dieses Jahr ein gutes Nussjahr. Müller denkt langfristig und warnt: «Wir dürfen nicht zu viele Produzenten haben.» Fangen zu viele Landwirte an, Nussbäume zu pflanzen, kann es schnell zu einem Überangebot kommen – und damit zu einem Preiszerfall. 



Ein Lüfter bläst auf 25 Grad erwärmte Luft zwischen den Walnüssen hindurch.



Zum Trocknen kommen die Walnüsse auf einen Rost, durch den Warmluft geblasen wird. Das Trocknen dauert drei Tage.