

GeNuss aus Franken

Wie eine Genossenschaft in Bayern die Verwertung und Vermarktung der heimischen Walnüsse und anderer Früchte fördert

Im Winter, insbesondere in der Weihnachtszeit, darf sie nicht fehlen. Und im Sommer – sagt man ihr zumindest nach – vertreiben die Aromastoffe ihrer Blätter die lästigen Fliegen auf dem Bauernhof: die Walnuss. Ab November beginnt die Ernte. Im mittelfränkischen Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen prägen die Bäume, an denen die Nüsse wachsen, die Landschaft. Allein in der Gemeinde Sammenheim kommen auf 330 Einwohner rund 180 Nussbäume. Letztes Jahr haben die Menschen aus der Region eine Genossenschaft gegründet, um die Frucht zu verwerten und zu vermarkten.

Streubst statt Obstplantage

Die Manufaktur Gelbe Bürg eG ist Teil einer ganzen Reihe von Gründungen, die vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken (LPV) zur Förderung der Streubstbestände initiiert wurden. Hierzu gehört auch die Unser Safthaisla – Mostereigenossenschaft Schnelldorf & Umgebung eG. „Seit den 60er Jahren ist der Bestand unserer Streubstwiesen um 70 Prozent zurückgegangen“, so Norbert Metz, der seit fast 25 Jahren für den LPV arbeitet und die eGs mitgegründet hat. „Der Markt setzt nicht mehr auf regionales, natürlich herangewachsenes Obst. Die Früchte im Supermarkt stammen zu fast 100 Prozent aus Plantagenanbau in aller Welt.“

Damit das nicht so bleibt, haben Metz und seine Kollegen begonnen, die Verar-

beitung der Früchte aus der Region zu unterstützen. Nachdem zunächst vor allem die Verwertung von Apfel und Birne gefördert wurde, war 2013 dann mit der Gründung der Manufaktur Gelbe Bürg die Walnuss an der Reihe. Allerdings wollte die Genossenschaft nicht von der Nuss allein abhängig sein, da sie eine doch sehr frostempfindliche Pflanze ist. Deshalb beschlossen die Mitglieder, eine Palette von Produkten aus Nüssen und anderem Obst, wie Rhabarber, Kirsche, Birne, Quitte und Hollunder, herzustellen: von der in Rotwein eingeweckten Birne bis zum Kirsch-Nuss-Gelee. Steckenpferd der Genossenschaft ist aber das Walnussöl.

Walnussöl: gesund und kulinarisch wertvoll

Wie es der Name verrät, kauft die eG die Nüsse aus Gemeinden rund um die „Gelbe Bürg“ beziehungsweise den „Gelben Berg“, einem Ausläufer der Fränkischen Alb. Die Nüsse werden geprüft, ausgelesen und fertig getrocknet. Dann fahren Mitarbeiter der Genossenschaft in die Nähe von Marburg, wo sie in einer angemieteten Presse – eine eigene wäre zu teuer – die Nüsse knacken und das Öl herstellen. „Wir pressen die Nüsse kalt. So bringen wir die Dinge, die wir haben, unverfälscht ins Glas“, sagt Metz. Das Erzeugnis wird nicht gefiltert, sondern ruht zwei Monate. In dieser Zeit setzt sich das Sediment ab. Anschließend füllt das Nussteam das Öl in Flaschen ab.

„Das Sediment nutzt ein Bauernhofeisen-Hersteller für sein Walnusseis und eine Bäckerei für ihr Nussbrot“, erklärt Metz: „eine optimale Verwertungskette also.“

Große Hersteller rösten die Nüsse und pressen sie warm, um auch den letzten Tropfen Öl rauszuholen. Im Verkauf wird das Produkt dann mit dem Hinweis „feine Röstaromen“ angepriesen. Doch die wichtigen In-



Nussöl: Durch die Kaltpressvariante der eG bleiben die gesunden Inhaltsstoffe erhalten.

haltsstoffe gehen dabei oft verloren: Neben Vitamin D und mehrfach ungesättigten Fettsäuren enthält die Frucht die krebsvorbeugende Ellagsäure. Die Nuss senkt außerdem den Cholesterinspiegel und hilft gegen Herz-Kreislauf-Störungen. Genauso verbreitet wie der Spruch „Ein Apfel am Tag hält den Doktor fern“, müsse die Aussage sein „Fünf Walnüsse am Tag halten die Arterien frei“, so Metz. Auch kulinarisch hat die Walnuss einiges zu bieten. Das Öl passt besonders gut zu Salaten wie dem Feldsalat, aber auch Käse lässt sich damit verfeinern. Ein Feinkostladen in Nürnberg bietet das Öl zum Camembert an.

Die Bio-Falle

Außer in Delikatessgeschäften vertreibt die Manufaktur Gelbe Bürg das Walnussöl in einigen wenigen Läden und Bäckereien in der Region. Auch ein Online-shop ist angedacht. Momentan steht die Manufaktur in Verhandlungen mit einem Bio-Versand in München. Der Geschäftsführer hat jedoch das Bio-Label auf der Flasche vermisst. „Unsere Walnussbäume haben noch nie den Hauch einer Spritze gesehen“, sagt Metz. Um das Label zu erhalten, müsste die Genossenschaft jedoch von allen ihren rund 150 Nusslieferanten die jeweils zwei bis drei Bäume einzeln zertifizieren lassen. „Wir befinden uns in einer Bio-Falle: Das Öl jeder künstlich angelegten Bio-Plantage in Chile oder China würde in einen Bio-Versand aufgenommen werden, aber nicht das Öl aus natürlichem gewachsenen Streubstbeständen in der Region“, sagt Metz und hofft auf Lösungen. Manchmal ist eben auch Bio drin, wo Bio nicht draufsteht. rw



Nussbaum: Da er während der Blütezeit sehr frostempfindlich ist, setzt die Manufaktur Gelbe Bürg auch auf andere Obstsorten.