

# Vermarktung innovativer Walnussprodukte

Ulfried Miller, BUND Bodensee-Oberschwaben

## Walnuss-Vielfalt

Es gibt kaum einen Baum, der so vielfältig genutzt werden kann. Öl, Pesto, Tierfutter, Tee, Möbelholz, Papier, Sirup, Brot, Färbemittel, Sonnencreme, Nudeln – es gibt weit über 80 Walnuss-Produkte aus Nüssen, Blättern, Rinde, Holz und Wurzeln.



Zusammenstellung und Grafik von Conny Ptach (verändert)

Über regionale Sorten in Oberschwaben ist wenig bekannt - eine Bestandsaufnahme in der benachbarten Nordschweiz ergab eine unerwartete Vielfalt: über 130 verschiedene Walnüsse wurden identifiziert. Die meisten sind aus Sämlingen entstanden. Für eine hohe Nussqualität werden Walnussbäume allerdings veredelt. ([www.fructus.ch](http://www.fructus.ch))

Oft wird die Walnuss als Baumart beschrieben, die von der heimischen Tierwelt nur eingeschränkt genutzt wird. Das mag für Blütenbesucher stimmen – die Walnuss gehört zur Familie der Kätzchenbäume ist Windbestäuber. Auch die Blätter werden nur von wenigen Insektenarten angefressen. Am Stamm und auf Ästen sind allerdings viele holzbewohnende Tiere zu finden – davon zeugen auch die regelmäßigen Besuche von Buntspecht & Co. Stöpselkopf-Ameisen und Juchtenkäfer sind typische Totholzbewohner alter Walnuss-Bäume. Die Nüsse sind bestes natürliches Winterfutter

für zahlreiche Vögel und Kleinsäuger. Stamm und Rinde sind strukturreich – Moose, Farne und Efeubewuchs sorgen für Kleinhabitate. In der Krautschicht sind als Besonderheit zahlreiche lichtbedürftige Frühblüher zu finden - sie sind unempfindlich gegenüber Ausscheidungen der Walnussbäume, die das Wachstum anderer Pflanzen hemmen.

Walnussbäume sind robust, ertragen Sommertrockenheit, ihre Wurzeln werden nicht von Wühlmäusen angefressen, ihre Kronen müssen nicht regelmäßig geschnitten werden. Sie sind deshalb eine pflegeleichte Alternative für hochstämmige Apfel- und Birnbäume und werden 150 bis 160 Jahre alt.

### **Walnuss-Anbau**

Die Walnuss ist in den montanen Lagen Zentral- und Vorderasiens beheimatet. In Kirgisien gibt es heute noch ausgedehnte Walnuss-Wälder. (Deakin, 2018)

Weltweit sind die wichtigsten Produktionsländer China, USA, Chile, Iran, Ukraine und die Türkei – hier werden etwa zwei Drittel der globalen Walnüsse produziert. In Europa wird die Walnuss seit der Jungsteinzeit wegen ihrer wertvollen, ölhaltigen Früchte kultiviert. Hier sind Walnussbäume vor allem in Weinbauregionen zu finden. Nussplantagen sind in Frankreich verbreitet, größere Bestände finden sich in Griechenland, Spanien, Serbien und Italien.

Seit Jahrzehnten nimmt der Bestand an Walnuss-Bäumen in Mitteleuropa kontinuierlich ab. Deshalb - und wegen ihrer vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten - wurde die Walnuss im Jahr 2008 zum Baum des Jahres ausgerufen.

Eine Streuobstkartierung in Baden-Württemberg ergab für 2008 geschätzt 300.000 bis 400.000 Walnussbäume. Größere, zusammenhängende Bestände sind in der Rheinebene bekannt. Am Kaiserstuhl liegt die größte Anbauregion Deutschlands. In Torkeln wurden nicht nur Trauben gepresst sondern auch Walnussöl hergestellt. Auch am Albtrauf finden sich noch viele Walnussbäume.

Die meisten Walnussbäume stehen verstreut – als Hof- und Gartenbäume oder landschaftsprägende Solitäräume und als Sämlinge an Waldrändern.

### **Walnuss-Ernte und Vermarktung**

In Läden, Supermärkten und selbst im Naturkosthandel sind hauptsächlich Walnüsse aus Plantagen aus Frankreich, den USA (Kalifornien), Chile oder der Türkei in den Regalen.

Heimische Walnüsse sind nur in geringem Umfang am Markt. Die meisten heimischen Walnüsse werden derzeit als ganze Nuss direkt vom Erzeuger, in Hofläden und auf Wochenmärkten (trocken oder grün) oder als Walnussöl vermarktet.

Ein zu großer Teil der heimischen Walnussernte wird nicht gewinnbringend genutzt. Eine Befragung des BUND bei 120 Baumbesitzern in Oberschwaben ergab, dass sie zusammen gerne 10 bis 15 Tonnen Walnüsse für Vermarktungsprojekte abgeben würden. Nur der kleinere Teil ihrer Ernte dient der Selbstversorgung und Direktvermarktung - durchschnittlich 30 kg pro Baum könnten verkauft werden. Einige Baumbesitzer wünschen sich auch Hilfe bei der Ernte und Trocknung. (MILLER et al, 2017)

## Walnuss-Technik für Ernte und Verarbeitung

Für die Walnussernte und Verarbeitung gibt es inzwischen vielfältige technische Hilfen – von der kleinsten Auflesemaschine der Welt („Rollblitz“) bis zu größeren, selbstfahrenden Lesegeräten, Waschmaschinen, Knackstraßen, Trocknungs-Stellagen, Ölpresen. Einer der wichtigsten Hersteller ist die Firma Obsttechnik Feucht bei Ludwigsburg. Nur mit technischer Hilfe ist eine einigermaßen wirtschaftliche Ernte und Verarbeitung möglich.

## Walnussprodukte und ihre Wertschöpfung

Im Rahmen eines EU-Interreg-Projektes <https://www.alpine-space.eu/projects/alpbioeco/en/home> sind derzeit 13 Partner der Alpenregion dabei, Walnussprodukte zusammenzustellen und ihre Wertschöpfungsketten zu untersuchen. Ziel ist es, die Potentiale der Bioökonomie besser zu nutzen, neue Wege in der Walnussvermarktung zu entwickeln und mehr heimische Walnüsse in die Vermarktung zu bringen.



Erste Ergebnisse:

1. In Baden-Württemberg wurde ein Netzwerk mit 100 Vermarktern, Verarbeitern, Händlern, Verbänden, Baumschulen und Forschungseinrichtungen und 150 oberschwäbischen Walnuss-Baumbesitzern geknüpft. Es gibt noch Walnuss-Kompetenz - aber sie droht zu verschwinden.
2. Für trockene Nüsse, grüne Nüsse und Blätter wurden Wertschöpfungsketten und neue Produktideen entwickelt. Wichtig ist die komplette Verwertung - zum Beispiel Nusskerne für Öl, Pressrückstand (Trester) als Beimischung zu Mehl, Nussschalen für die Papierherstellung, Kammerhäutchen für die Kosmetikindustrie.
3. Als Zwischenergebnis soll nun aus Walnuss-Trester ein Snack (Walnuss-Flips oder -Chips) hergestellt werden, aus dem Bodensatz des Walnuss-Öls werden verschiedenste Brotaufstriche entstehen (z.B. „Watella“). Aus grünen Nüssen wird ein brauner Walnuss-Gin entwickelt.
4. Die größte Herausforderung bei der Vermarktung heimischer Walnüsse sind die Qualitätssicherung (Sortenvielfalt, Trocknung), Logistik (vom Erzeuger zum Verbraucher) und die Verarbeitung von Kleinmengen (Preis!)

Vielleicht gelingt es in Oberschwaben in den nächsten Jahren, diese Hürden zu nehmen und endlich heimische Walnüsse in die Laden-Regale zu bekommen. Damit würden sich Zusatzeinkommen ergeben und ein wirtschaftlicher Anreiz, Walnuss-Vielfalt zu erhalten und zu mehren.

*In den alten Zeiten glaubte man, sein Schatten sei von schädlichem Einflusse auf die Gesundheit des Menschen und töte jede in seiner Nähe beginnende Vegetation. Wie viele Male aber haben wir nicht unter dem dichten Laubzelte eines Nußbaumes geruht und sind jedesmal, von seiner balsamischen Atmosphäre gestärkt und erquickt, dankbaren Herzens von ihm geschieden.*

aus: Zimmerer; Kräutersegen. Donauwörth, 1896

**Verwendete Literatur:**

Böllersen, Vivian (2017): Walnussanbau in Deutschland

Deakin, Roger (2018): Wilde Wälder

Miller, Ulfried et al (2017): Walnussvermarktung in der LEADER-Region Mittleres Oberschwaben. Abschlußbericht.

Zimmerer E.M. (1896): Kräutersegen. Verlag Ludwig Auer, Donauwörth 1973.

**Kontakt und Infos:** BUND Bodensee-Oberschwaben, Ulfried Miller, Leonhardstraße 1, 88212 Ravensburg, [www.bund-bodensee-oberschwaben.de](http://www.bund-bodensee-oberschwaben.de)