

## **Walnuss-Flips – die Idee und ihre Umsetzungsmöglichkeiten**

Im Rahmen unseres Walnussvermarktungsprojektes, haben sich in der letzten Zeit zwei neue Projektideen und Innovationen entwickelt, die wir nun weiterverfolgen. Es handelt sich dabei zum einen um **Walnuss-Brotaufstriche** und zum anderen um einen Walnuss-Snack in Form von **Walnuss-Flips** - beides aus Walnusstrester.

### **Im Folgenden beschreiben wir die Idee der Walnussflips.**

*Um unsere Geschäftsidee umsetzen zu können, brauchen wir eine Ölmühle die nicht nur bereit ist, sich an unserem Produkt zu probieren, sondern auch mit Begeisterung und Offenheit gegenüber der Idee gemeinsam mit uns daran arbeitet.*

### **Walnuss-Flip: Was steckt dahinter?**

Seit den „Bio-Kesselchips von Lisa“ gab es keine richtigen Innovationen mehr auf dem „gesunden“ Snack Markt. Wir wollen dem entgegenwirken und ein neues, regionales Produkt herausbringen. Es gibt aktuell auf dem Markt noch kein vergleichbares Produkt zu den Walnussflips.

Die Grundidee ist es, einen neuen, schmackhaften, veganen und gesunden Snack aus Walnusstrester und Walnussöl zu schaffen. Er soll in unterschiedlichen Variationen und Geschmacksrichtungen hergestellt werden, um möglichst viele Konsumpräferenzen der Endverbraucher abzudecken. Denkbar wären dabei Geschmacksrichtungen wie salzig, nicht salzig, Alpenkräuter, Wildkräuter, Chilli, geräucherter Paprika, Anis oder eine süße Variante für Müsli mit Zucker, Vanille, Zimt.

Zudem wäre es möglich, das Produkt nicht nur als Walnussflips herzustellen, sondern alternativ auch in kleinerer Form als „Pellets“. Diese kann man, beispielsweise zum Frühstück, als Müsli essen. Somit hätte man nicht nur einen gesunden Snack, sondern auch ein gesundes Frühstücks- und Zwischenmahlzeitprodukt.

### **Wie sollen sie hergestellt werden und was ist das Besondere daran?**

Es gibt eine Herstellungsvariante, die wir für sehr sinnvoll erachten und aus diesem Grund auch verfolgen möchten. Die Idee zur Vorgehensweise dabei ist es, eine Mischung aus Walnusstrester, Öl und Gewürzen auf ein Extrudat aus Stärke („ein Rohling aus Stärke“) aufzutragen. Es entsteht dabei also ein Walnuss-Flip, der aus einem Stärkerohling mit einem Mantel besteht. Auf dies Art werden auch die bekannten Erdnussflips hergestellt.

Die verwendeten Rohstoffe für den Mantel sind Öl und Nebenprodukte der Ölgewinnung, was den Snack nachhaltiger macht als bereits bestehende, vergleichbare Produkte.

### **Wer soll das kaufen?**

Das Produkt ist an alle gerichtet, die gerne naschen und regionale, nachhaltige Lebensmittel schätzen. Besonders Personen, die einem gesunden und nachhaltigkeitsbewussten Lebensstil nachgehen oder Menschen mit besonderen Ernährungsgewohnheiten, werden sich sehr für das Produkt interessieren.

### **Was macht das Produkt reizvoll und was bringt es für Vorteile mit?**

Für gesundheitsbewusste und/oder vegane Konsumenten ist es häufig eine Herausforderung, Snacks zu finden, die gut schmecken und zu ihren Ernährungsgewohnheiten passen. Mit den Walnussflips versuchen wir, ein veganes, regionales Snack-Produkt mit Superfood-Charakter auf den Markt zu

bringen. Ernährungsphysiologisch hat die Walnus viel zu bieten: Neben vielen essentiellen Eiweißstoffen enthält sie wichtige Omega3- und Omega6-Fettsäuren. Und auch sonst erfüllt das Produkt unserer Meinung nach gut die Ansprüche der Zielgruppe, denn wir achten auf Regionalität und Bio-Zertifizierung. Auch die Verpackung soll nachhaltig und umweltfreundlich produziert sein. So gibt es Überlegungen, diese aus Apfeltrester mit Apfelwachs beschichtet herzustellen. Natürlich wird bei der Verpackung nicht nur darauf geachtet umweltfreundliche Standards zu erfüllen, sondern sie muss auch logistischen Anforderungen und produktspezifischen Eigenschaften genügen (Stabilität, geringes Gewicht, Schutz vor Feuchtigkeit usw.).

### **Wo erhalte ich das Produkt?**

Das Produkt soll zum einen über Eigenvermarktung vertrieben werden, beispielsweise über Hofläden, Bauernhöfe, Bauernmarkt oder den eigenen Online-Shop der Ölmühle/Genossenschaft. Darüber hinaus sollen Geschäftsbeziehungen aufgebaut werden, die es ermöglichen die Walnussflips auch im größeren Stile an den Endverbraucher zu bringen. Denkbar sind hier regionale Einzelhändler, Supermärkte, Drogerien, Kinos, Schulen, Universitäten, Caféterias oder auch Catering-Services und ähnliche Unternehmen.

### **Wie kann es realisiert werden?**

Die Ölmühle spielt eine zentrale Rolle bei der Umsetzung der Produktidee. Sie kann Extrudate kaufen und anschließend Trester, Öl und Gewürzgemisch auftragen. Wir sind aktuell dabei, unterschiedliche Gewürzmischungen auszuprobieren. Ebenso arbeiten wir gerade an der optimalen Auftrags-Möglichkeit für Trester, Öl und Gewürzgemisch auf die Extrudate. Für manche Aktivitäten brauchen wir die Zusammenarbeit mit weiteren Partnern. Eine Zusammenarbeit mit Universitäten und Forschungseinrichtungen ist notwendig, um nicht nur verschiedene Variationen und Geschmacksrichtungen zu entwickeln, sondern auch die Lebensmittelstandards einzuhalten und die für die Produktion erforderlichen Verfahren zu entwickeln. Hierbei stehen wir schon im Kontakt mit einigen Einrichtungen und Firmen. Ebenso ist eine enge Zusammenarbeit mit Maschinenherstellern und Verpackungslieferanten von entscheidender Bedeutung.

### **Ist das Geschäft lohnend?**

Hierzu eine kleine Überschlagsrechnung: in der Region Bodensee-Oberschwaben sind etwa 20 Tonnen erntefrische Walnüsse verfügbar (ein Teil davon wird aber bereits aufgekauft, um als ganze Nüsse auf dem Markt verkauft zu werden). Das ergibt ca. 5-6 to getrocknete Walnuskerne, aus welchen etwa 2,5-3t Walnussöl gepresst werden können. Dabei fallen 2,5 to Trester an. Bei einem Anteil von ca. einem Drittel Walnusstrester auf dem Endprodukt (vgl. Erdnussflips) können 7,5 to Walnussflips produziert werden, der verfügbare Rohstoff reicht etwa für 40.000 Packungen (à 2 € Endpreis).

### **Quellen:**

- Bericht vom Fokusgruppen-Workshop am 19. Februar 2020 in Bodnegg
- Geschäftsmodell Walnuss-Flips – Workshop vom 11. Oktober 2019 in Waldburg

Zusammengestellt vom BUND Bodensee-Oberschwaben im Rahmen des AlpBioEco-Projektes Ulfried Miller, Leonhardstraße 1 , 88212 Ravensburg , Telefon 0751/21451, [ulfried.miller@bund.net](mailto:ulfried.miller@bund.net)

Walnuss-Flips – erste Versucherle vom April 2020

