

Walnuss-Vielfalt in Oberschwaben¹

Ulfried Miller, BUND Bodensee-Oberschwaben

Foto: Ulfried Miller



Zusammenfassung

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 Walnussprodukte aus Nüssen, Blättern, Rinde, Holz und Wurzeln. Trotzdem gibt es kaum regionale Walnüsse im Lebensmittelhandel. Die meisten Walnüsse sind importiert. Lokale Sorten sind lediglich ab Hof und auf Wochenmärkten erhältlich. Sie werden überwiegend von freistehenden Hof- und Gartenbäumen geerntet. Plantagen gibt es in Baden-Württemberg vor allem am Kaiserstuhl und am Albtrauf. 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. Sie bieten Pflanzen und Tieren Lebensraum und sind hinsichtlich der Artenvielfalt durchaus auf „Augenhöhe“ mit hochstämmigen Apfel- und Birnbäumen. Vor allem Frühblüher, aber auch Vögel, Fledermäuse, Insekten und Pilze leben im Holz, von Früchten und im Traufbereich der Baumkronen. Die Sortenvielfalt ist enorm und leider kaum erforscht. Bestandsaufnahmen in der Nordschweiz haben über 120 Sorten identifiziert. Ein Großteil davon wird im Walnussdorf Frümsen im Rheintal angebaut und über eine Baumschule bei Schaffhausen verkauft. In Oberschwaben hat der BUND ein Projekt zur Identifizierung und Vermehrung gutschmeckender und robuster Sorten gestartet, um sie in der Landschaft zu verbreiten.

There is hardly a tree that can be used in so many different ways. Oil, pesto, animal feed, tea, furniture wood, paper, syrup, bread, dyes, sunscreen, pasta - there are well over 80 walnut products made from nuts, leaves, bark, wood and roots. Nevertheless, there are hardly any regional walnuts in the food trade. Most walnuts are imported. Local varieties are only available from the farm and at weekly markets. They are mostly harvested from freestanding farm and garden trees. Plantations in Baden-Württemberg are mainly found on the Kaiserstuhl and Albtrauf. Walnut trees are robust, can withstand summer drought, their roots are not eaten by voles, and their crowns do not need to be trimmed regularly. They are therefore an easy-care alternative to tall apple and pear trees and can live for 150 to 160 years. They provide a habitat for plants and animals and are certainly on a par with tall apple and pear trees in terms of biodiversity. Early bloomers in particular, but also birds, bats, insects and fungi live in the wood, on fruit and in the eaves of the treetops. The variety of species is enormous and unfortunately hardly researched. Inventories in northern Switzerland have identified over 120 varieties. The majority of these are grown in the walnut village of Frümsen in the Rhine Valley and sold through a tree nursery near Schaffhausen. In Upper Swabia, BUND has started a project to identify and propagate tasty and robust varieties in order to spread them in the landscape.

¹ Oberschwaben ist der württembergische Teil zwischen Ulm und Bodensee

Walnuss-Anbau

Die Walnuss ist in den montanen Lagen Zentral- und Vorderasiens beheimatet. In Kirgisien gibt es heute noch ausgedehnte Walnusswälder. (Deakin 2018: 342-364)

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. (Frei 2019: 55)

Der Walnuss-Anbau in Deutschland spielt inzwischen eine untergeordnete Rolle. Forschung und Sortenzüchtung kam in den 90er Jahren zum Erliegen.

Eine Streuobstkartierung in Baden-Württemberg ergab für 2005 geschätzt 300.000 bis 400.000 Walnussbäume, das entspricht 4% der für dieses Jahr auf 9,3 Millionen bezifferten Streuobstbäume. (Schmieder et. al. 2011: 33-48). Größere, zusammenhängende Bestände sind rund um den Kaiserstuhl bekannt. Dort liegt die größte Anbauregion Deutschlands. In Torkeln wurden hier nicht nur Trauben gepresst sondern auch Walnussöl hergestellt. Am Albrauf finden sich noch viele Walnussbäume und auch am Bodensee hat der Walnussanbau eine große Tradition.

Eigene Schätzungen gehen davon aus, dass in Oberschwaben etwas 25.000 bis 30.000 Walnussbäume stehen. Die meisten Bäume stehen hier verstreut – als Hof- und Gartenbäume, landschaftsprägende Solitäräume und als Sämlinge an Waldrändern.



Foto: Ulfried Miller

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.

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



Foto: Ulfried Miller

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 im Jahr 2016/2017 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: 12)

Artenvielfalt

Die Walnuss-Bäume sind hinsichtlich der Artenvielfalt besser als ihr Ruf. Das zeigen jüngere Untersuchungen und Vergleiche mit Streuobst-Apfelbäumen. Sowohl die Zahl der unter Walnussbäumen lebenden Pflanzenarten als auch die Vielfalt und Menge der Mikrohabitate ist vergleichbar. Das zeigen aktuelle Masterarbeiten an der Hochschule Eberswalde und Nürtingen.

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 Walnussgewächse und 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. Sie sind typische Totholzbewohner alter Walnussbäume. 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. (Böllersen 2017: 15)



Foto: Ulfried Miller

Produktvielfalt

Im Rahmen eines EU-Interreg-Projektes im Alpenraum (Alpine Space - AlpBioEco) haben die Projektpartner aus Baden-Württemberg und Bayern 2018/2019 in einer Bestandsaufnahme 80 Walnussprodukte zusammengestellt. 20 weitere Produkte wurden entwickelt und ihre Wertschöpfungsketten untersucht. Ziel war es, die Potentiale der Bioökonomie besser zu nutzen, neue Wege in der Walnussvermarktung zu entwickeln und mehr heimische Walnüsse in die Vermarktung zu

80 verschiedene Produkte

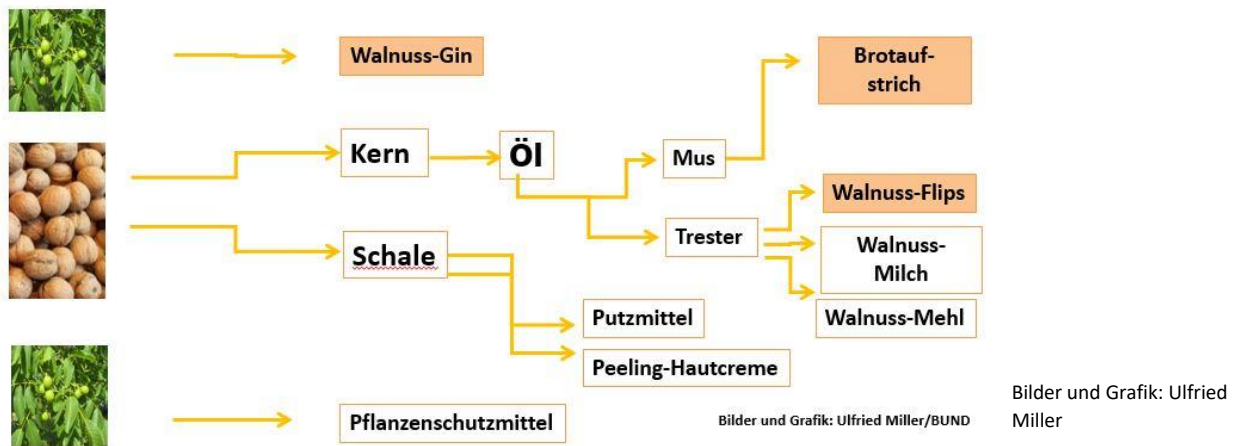


 <p>Grüne Walnüsse: Eingelegte grüne Walnüsse, Likör, Sirup</p>	 <p>Nusschale: Baumaterial (Dämmung), Granulat (Strahlmittel), Anzünder, Kräuterkissen, Peeling</p>
 <p>Blätter: Tee, Kleintierfutter, Ätherisches Öl, Tinkturen, Papier, Insektenspray</p>	 <p>Walnusskern: Walnussöl, Nudeln, Kuchen, Brot, Aufstriche, Pesto, Käse, Joghurt, Snacks, Kosmetika, Plastik-Ersatz</p>
 <p>Grüne Fruchthülle: Salbe, Tinktur, Färbemittel (Kosmetika, Haare, Textilien), Gerbmittel</p>	 <p>Holz, Rinde, Wurzel: Möbel, Schnitzerei, Fahrzeugarmaturen</p>

Bilderrund Grafik: Conny Ptach / HSAS

bringen. Neue Produktideen wurden vor allem aus dem Pressrückstand bei der Ölherstellung (Trester), den Nusschalen und den Walnussblättern ausprobiert. Grüne Nüsse wurden zu Gin verarbeitet.

Grafik: Conny Ptach



Sortenvielfalt

Über regionale Sorten in Oberschwaben ist wenig bekannt - eine Bestandsaufnahme in der benachbarten Nordschweiz ergab eine unerwartete Vielfalt: über 120 verschiedene Walnüsse wurden identifiziert und als erhaltenswert eingestuft. Die meisten sind aus Sämlingen entstanden. Für eine hohe Nussqualität werden Walnussbäume allerdings veredelt. (www.fructus.ch/sorten/nuesse/)

75 dieser Sorten sind im Walnussdorf Frümsen (im Rheintal – auf Höhe von Liechtenstein) an Wegen und in Allmendweiden gepflanzt worden und in einem Baumpfad beschrieben. Ausgedehnte ältere und nachhaltig bewirtschaftete Walnusswälder am unteren Hangfuß schützen den kalkreichen Boden vor Abtrag bei Lawinen- und Murenabgängen. Frümsen ist damit ein „Archedorf“ für Walnussvielfalt.



Foto: Ulfried Miller



In Oberschwaben startete 2022 ebenfalls ein Projekt zur Identifizierung lokaler Sorten, die gesunde und schmackhafte, leicht zu verarbeitende Nüsse hervorbringen. In Newslettern und bei Infoständen in der Region hat der BUND Bodensee-Oberschwaben dazu aufgerufen, „Supernüsse“ zu melden. 20 wurden verkostet und die Hälfte davon zur Vermehrung ausgewählt.

Foto: Ulfried Miller

###Kasten###

Kriterien für die Walnuss-Bonitur

Größe und Form
Kernlösbarkeit
Geschmacksqualität
Geschmack nussig (Intensität)
Geschmack speziell (erinnert an...)
Gerbstoffe/Bitterkeit
Süße
Öligkeit

###Kastende###

Im Februar 2024 wurden von den 10 „auserwählten“ Walnussbäumen Baumreiser geschnitten und auf Walnussunterlagen in einer Baumschule am Kaiserstuhl gepfropft. Jede Supernuss hat nun 10 Abkömmlinge, die in den nächsten Jahren in der Landschaft zwischen Bad Waldsee, Wangen und Ravensburg an 30 Baumbesitzer abgegeben werden. Ganz bewusst wurde keine museale Erhaltungspflanzung an einem Standort gewählt. Im Frühsommer 2024 wurden Blattproben genommen, um einen genetischen „Fingerabdruck“ der Walnussorten zu erstellen. Leider konnte bislang kein Abgleich mit Datenbanken stattfinden – Walnussorten sind hier (noch) nicht erfasst. Selbstverständlich wurden die ausgewählten Nussbäume bei einem Ortstermin auch in einem Datenblatt beschrieben und eine Fotodokumentation erstellt.

Ermöglicht hat diesen Erhaltungsversuch das Förderprogramm EIP-Agri der EU, in dem mehrere Projektpartner neue Wege beim Streuobsterhalt gehen.

Ausblick

Die Walnuss bietet noch viel Potential für Forschung und für neue Produkte. Ideen und Rezepturen sind vorhanden – was fehlt, sind regionale Verarbeitungsstrukturen zum Waschen, Trocknen und Knacken von Walnüssen. Und mutige Startups, die zum Beispiel Walnuss-Flips in Bio-Qualität herstellen. Dafür gäbe es nämlich bereits einen Abnehmer im Naturkost-Großhandel. Und vielleicht lässt sich sogar ein Geschäftsmodell „Walnuss-Baden“ entwickeln. Bei Freiburg gibt es bereits einen alten Walnuss-Bestand mit annähernd 400 Bäumen, unter denen Hochzeiten, Verkostungen und Tanzevents stattfinden.

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



Foto: Ulfried Miller

Verwendete Literatur

Bänzinger, Erika (2005): Das goldene Buch der Walnuss. Fona-Verlag – Lenzburg (CH)

Böllersen, Vivian (2017): Revival der Walnuss. Neues und altes Wissen zum Walnussanbau in Deutschland. OLV Organischer Landbau Verlag. Kevelaer.

Deakin, Roger (2018): Wilde Wälder – Matthes & Seitz – Berlin.

Frei, Jonas (2019): Die Walnuss. AT Verlag

Linsbach, Ferdinand (2006): Das Nußbacher Walnußbuch. Leopold Stocker Verlag. Graz-Stuttgart

Miller, Ulfried et al (2017): Walnussvermarktung in der LEADER-Region Mittleres Oberschwaben. Abschlußbericht; www.bund-bodensee-oberschwaben.net

Miller, Ulfried (2021): Vermarktung innovativer Walnuss-Produkte. Jahresheft „Oberschwaben Naturnah (S.43-45). Hrsg: Bund Naturschutz Oberschwaben e.V. (BNO) und Naturschutzzentrum Wurzacher Ried

Oelke, Manuel (2009); Die Entwicklung der Obsthochstamm-Bestände im nördlichen Kaiserstuhl. Ber.Naturges.

Schmieder et al (2011): Die Streuobsterhebung in Baden-Württemberg 2009. – Berichte des Instituts für Landschafts- und Pflanzenökologie der Universität Hohenheim Beiheft 26, (Hrsg.): Schmieder, K. und Institut für Landschafts- und Pflanzenökologie der Universität Hohenheim, Stuttgart-Hohenheim: 33–48

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

Wichtige Internetseiten

BUND Bodensee-Oberschwaben

www.bund-bodensee-oberschwaben.net Themenseiten: Walnuss & Streuobst

Infos Sortenerhebung Schweiz

www.fructus.ch/sorten/nuesse/ oder [Baumnüsse - Fructus](#)

Sortenportraits Schweiz

www.fructus.ch/sorten/nuesse/portraets/ und www.fructus.ch/wp-content/uploads/nyffenegger.pdf oder [Nyffenegger 817](#)

Streuobsterhebung Ba-Wü 2005:

<https://streuobst.landwirtschaft-bw.de/Lde/Startseite/Wissen/Landesweite+Streuobstdatenerhebung>

Autoreninfo

Diplom-Agrarbiologe Ulfried Miller leitet seit 1984 die Ravensburger Regionalgeschäftsstelle des BUND. Dort geht er neue Wege im Naturschutz – über Streuobst-Vermarktungsprojekte. Privat bewirtschaftet er in Ravensburg eine Streuobstwiese mit 80 Bäumen und 40 Sorten – darunter auch 5 verschiedene Walnussbäume. Auf seinem kleinen Bio-Hof betreibt er zudem eine historische Brennerei.

Kontakt: BUND Bodensee-Oberschwaben, Leonhardstraße 1, 88212 Ravensburg,
ulfried.miller@bund-bawue.de Weitere Walnuss-Infos unter www.bund-bodensee-oberschwaben.net