



NUSSGOLD VON DER GELBEN BÜRG

Jahrzehntelang kümmerte sich keiner um die Walnussbäume in Sammenheim, südwestlich von Nürnberg. Und niemand wollte die Nüsse – bis vor vier Jahren eine Genossenschaft mit Manufaktur zum Erhalt der alten Bäume und der Kulturlandschaft gegründet wurde. Von **Judith Weibrecht**.



Die Nussenthusiasten: im blau-karierten Hemd Hans Müller und im hellen Hemd Fritz Schröder aus dem Nussdorf Sammenheim mit Produkten der Gelben Bürg



Hans Müller prüft streng: Ist die Schale zu dick? Ist der Kern leicht herauszulösen? Wie ist die Knackfähigkeit?

Hans Müller lässt den Kunststoffhammer kraftvoll niedersausen. Knack! Die Walnüsse bersten. Doch dann fasst er sie fast zärtlich an, nimmt den Kern zwischen die Finger und begutachtet ihn ausgiebig. Mit dem Feuchtigkeitsmesser rückt er ihnen außerdem zu Leibe. Mehr als 15 Prozent dürfen es nicht sein. Ist die Schale zu dick? Ist der Kern leicht herauszulösen? Wie ist die Knackfähigkeit? Schließlich muss die Qualität stimmen, denn nur aus bester Rohware kann Öl erster Güte entstehen. Dafür bekommen die Anlieferer 1,80 Euro pro Kilo.

Doch zunächst müssen die Nüsse trocknen. Von November bis April kommen die Anlieferer dann nach Sammenheim zur Ankaufstelle, um ihre Walnüsse an die Genossenschaft zu veräußern. »Die veredelt sie dann und macht kalt gepresstes Walnussöl, Walnussnudeln, Walnussfrüchte und Aufstriche mit Walnussanteilen daraus«, erklärt Müller.

»Aus« durch Plantagen

Szenenwechsel: Norbert Metz vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken stammt aus Dittenheim, einem kleinen Ort am Fuße der Gelben Bürg, des markanten 628 Meter hohen Gelben Bergs in Mittelfranken, um den sich viele Sagen ranken. Drumherum liegen mehrere Ortschaften mit Obst- und Walnussbäumen. So auch im Dittenheimer Ortsteil Sammenheim, wo es ganze 220 Nussbäume, aber nur 300 Einwohner gibt. Dies hat mit der Kulturgeschichte zu tun, denn alte Walnuss- und Obstbäume haben in der Gegend eine lange Tradition, und mit dem Klima: Das Altmühltal gilt eher als Kälte Loch, doch hier auf der leicht erhöhten Geländeterrasse, auf der Sammenheim liegt, ist es wärmer. Und so werden Walnuss-, Apfel-, Zwetschgen- und Sauerkirschbäume gehegt und gepflegt. Bis in die 70er-Jahre hinein

kamen die Leute hierher zum Kaufen. Dann gab es dramatische Einbrüche, denn auf dem Weltmarkt ging es fortan meist um Nüsse von Plantagen: »Etwa drei Millionen Tonnen Walnüsse werden jährlich auf der Welt gehandelt«, erklärt Metz. »Das ist fast ausschließlich Plantagenware aus Kalifornien, Chile, China und östlichen Nachbarstaaten.«

Im Gegensatz zu den schönen alten Sammenheimer Nussbäumen seien Plantagen nicht wirklich Bereicherungen der Landschaft. Anders die markanten und landschaftsprägenden Einzelbäume rund um die Gelbe Bürg. Doch für deren Vermarktung gab es keine Struktur, und die Nutzung der Walnüsse ging gegen Null. Sie landeten im Müll, im Ofen, im Wald und auf dem Mist.

Es wird wieder gesammelt

Hans Müller aus Sammenheim und Norbert Metz überlegten fortan: »Was können wir tun?« Der Erhalt der Kulturlandschaft durch den Erhalt der Walnüsse war und ist das Ziel. »Die Nüsse müssen einen Wert bekommen!«, das war die Idee. Und man gründete 2013 die Genossenschaft Manufaktur Gelbe Bürg eG, um die Nüsse professionell zu verwerten und zu vermarkten. Dabei wurden sie vom Landschaftspflegeverband Mittelfranken und dem Amt für Ländliche Entwicklung unterstützt. Die Basis bilden fünf Gemeinden um die Gelbe Bürg (Dittenheim, Markt Berolzheim, Meinheim, Gnotzheim und Heidenheim) mit mittlerweile 140 Mitgliedern.

Tag für Tag Nüsse sammeln, sich bücken und sorgfältig trocknen wurde für manche zur Selbstverständlichkeit. Dann werden sie auf Sieben oder Lattenrosten zum Trocknen ausgebreitet. Nach dem Ankauf in Sammenheim folgt die Qualitätskontrolle: Ist die Nuss schimmelig? Ist sie ordentlich getrocknet und wurde nicht thermisch



behandelt? Dem strengen Auge von Hans Müller entgeht nichts.

Aus Nüssen wird Öl

Nach der Zwischenlagerung fahren die Nussenthusiasten schließlich nach Ludwigsburg zum Knacken und Pressen. Zunächst kommt das maschinelle Knacken, ein Gebläse trennt Schalen und Kerne. Letztere werden auf einem Förderband abermals gesichtet und händisch sortiert, bevor die besten maschinell zerhackt und kalt gepresst werden. »Sie werden weder geröstet noch erhitzt, denn so bleiben die guten Dinge erhalten und das Öl fließt ein zu eins aus dem Rohr«, erzählt Müllers Kollege Fritz Schröder. Das reine Naturprodukt muss nun sechs bis acht Wochen ruhen. In dieser Zeit setzt sich das Sediment von der Essenz ab: Dieses »Walnussmus« eignet sich für Brotaufstriche oder macht Kuchen und Müsli nussig. »Dann haben wir das reine Öl, die reine Essenz ohne jegliche Geschmacks- und Konservierungsstoffe!«, betont Schröder. »Im Grunde

ist das das wahre bio«, pflichtet ihm Müller bei. Erst dann wird das flüssige Gold auf Flaschen gezogen.

Als Gold lässt sich das Walnussöl nicht nur aufgrund seines vorzüglichen Geschmacks bezeichnen, ist es doch auch überaus gesund, soll den Cholesterinspiegel senken und enthält hochwertigere Freie-Radikale-Fänger bzw. Antioxidantien als jede andere Nuss.

Fast 5 000 Flaschen wurden im vergangenen Jahr abgesetzt. Zwar sind die Umsätze leicht nach oben gegangen und der Landschaftspflegeverband ist beseelt von dem Gedanken des Erhalts der landschaftsprägenden Streuobstwiesen und Walnussbäume, doch das Geld fürs Marketing fehlt. »Wir müssen daher an die Delikatessengeschäfte in den Metropolen ran«, meint Metz.

Öl, Mus und »schwarze Nüsse«

Seit es die Genossenschaft gibt, landen die Nüsse endlich nicht mehr auf dem Mist oder bleiben einfach liegen. Die Ge-

schmacksvielfalt des reinen Naturprodukts im Vergleich zu geklonter Plantagenware ist auffallend. Einzeln mit den Namen der Anlieferer gekennzeichnete Säcke stehen da, und wer die verschiedenen Nüsse probiert, wird feststellen, dass sie von jedem Baum ein wenig anders schmecken. Der Geschmack variiert. Auch Sternekoch Joachim Kaiser vom »Meyers Keller« in Nördlingen verwendet das Walnussöl genauso wie das Mus und die schwarzen Walnüsse, eine Delikatesse, die er früher aus Frankreich bezog. Lob auch von Ursula Hudson, Vorsitzende von Slow Food Deutschland, die auf den Weißenburger Genussstagen sagte, dass es zu den allerbesten gehöre, die sie je probieren durfte. ●

→ www.gelbe-buerg.de

Online-Shop:

→ <https://altmuehlmarkt.de/produkt/walnussoel/>



www.weinhalle.de

Wein radikal anders

Wir senden Ihnen gerne unser aktuelles Weinprogramm zu.

Gebrüder Kössler und Ulbricht GmbH & Co. KG

K&U - die Weinhalle - der Weinversand

Nordostpark 78 | 90411 Nürnberg | Tel +49 911 525153 | info@weinhalle.de | www.weinhalle.de