



Martin und Fritz Stiegler mit ihren frisch geernteten Haselnüssen

Haselnusspioniere in Mittelfranken

CANTUCCI UND NUSSMUS AUS HALLESCHEN RIESEN

Doch der Reihe nach: Regional, nachhaltig, transparent und mit authentischem Geschmack sollen die kleinen, braunen Früchte daherkommen, welche die Stieglers selbst anbauen und auch von Haselnussbauern aus der Region zukaufen, die diese Philosophie teilen. Wie kommt's? »Das«, so Martin Stiegler (27), »ist eine lange Geschichte, die eigentlich mit dem Tabakanbau meiner Eltern beginnt bzw. mit dessen Ende 2006 durch das Einfrieren der Subventionen. Ich kann fei viel erzählen!«, sagt er noch, und genau das wollen wir ja. Vater Fritz Stiegler (57) hat dann eine Sortenversuchsanlage mit Haselnüssen auf die Beine gestellt. Begleitet vom Amt für Landwirtschaft testete er 40 Sorten. »Aber nach neun Jahren wurde das Programm wieder eingestellt!«, bedauert Sohn Martin.

Also haben die Stieglers selbst weitergeforscht. Aus ihren Erfahrungen kristallisierten sich acht bis zehn geeignete Arten heraus. »Die haben hohen Ölgehalt, lassen



Wandert, radelt oder fährt man durch mittelfränkische Lande, so schiebt sich bei Fürth die 1157 erstmals erwähnte, sehenswerte Cadolzburg eindrucksvoll ins Bild. Kurz dahinter liegt in Gonnersdorf der Stieglers Hof, wo die Haselnuss die Hauptrolle spielt. Das ist ungewöhnlich und war nicht immer so. Von **Judith Weibrecht**.

sich schön rösten und wachsen gut hier bei uns«, erklärt Martin. Der Frost ist nämlich ein Problem, denn die gemeine Hasel mit ihren männlichen und weiblichen Blütenständen blüht schon im Februar und März. »Wird die Blüte nicht mehr bestäubt, wächst eine hohle Nuss.« Der Kern in der Frucht fehlt.

Rotbraunes Kraftpaket

Im Jahr 2006 beackerte man ganze zwei Hektar, mittlerweile sind es neun, davon sind vier erntefähig. 2011 konnten Stieglers dann das erste Mal 100 Kilogramm der Vitamin-B- und E-Lieferanten ernten. Der Erfolgsgeschichte half auch auf die Beine, dass Martin das Praxissemester seines Studiums in Oregon/USA auf einer kleinen landwirtschaftlichen Farm mit Haselnüssen absolvierte. Ab da war er vollends angefixt von *Corylus avellana*.

Noch während seiner Unizeit in Triesdorf gründete er 2013 die Firma »Franken GeNuss«. Fünf Monate später brannte bei



einem Großbrand der traditionelle Vierseithof ab. Ein Schock, der viel neuerliche Aufbauarbeit nach sich zog und heuer mit dem deutschen Landbaupreis belohnt wurde. Erst 2015 konnte der Laden wieder eröffnet werden. »Bis drei Tage vor dem Start hat die Oma noch im Abpackraum gewohnt«, erinnert sich Stiegler. Das Glück ist mit den Tüchtigen und mit denen, die niemals aufgeben, und so gab es 2016 eine Top-Ernte. »Allerdings war die Nachfrage nach Haselnüssen noch nicht so gut, und wir haben ziemlich schnell g'schaut, welche Produkte wir daraus machen können!«, erzählt Martin Stiegler mit seinem sympathischen fränkischen Zungenschlag.

Für eine Messe habe er damals in mühsamer Kleinarbeit 2 500 Pralinen mit der Hand gemacht. »So geht's net weiter!«, war er sich sicher, und stieg um auf palmölfreie Aufstriche. »Anderthalb Jahre lang hab ich an der finalen Rezeptur rumgetüftelt, damit die Textur auch schön cremig wird«, gibt er zu. Das Ergebnis ist

äußerst schmackhaft und cremig: Über 55 Prozent heimische Nüsse sind enthalten (bei Nutella sind es etwa 13 Prozent) und keinerlei Zusatzstoffe wie Emulgatoren o. ä. Dazu kommen nur Kakao, Zucker, Vollmilchpulver und Kakaobutter von GEPA – The Fair Trade Company, denn fair sollen die Produkte außerdem sein. Inzwischen gibt es sogar drei Nougataufstriche, ein reines Haselnussmus und eine vegane Variante.

Wir sitzen im gemütlichen Hofladen. »Zwaa Leut« kommen herein und werden »von der Andrea« (»des iss die Mutter meiner Freundin!«) herzlich begrüßt. Im Hintergrund bietet die gläserne Produktion Einblicke in die Rösterei. 15 Tonnen Kerne werden dort zweimal von Hand aussortiert. »98 Prozent bringen wir mit der Maschine sauber, aber das da sind die zwei Prozent, die Arbeit machen!«, erläutert Stiegler beim Kaffee, zu dem wir Cantuccini knabbern, die selbstverständlich aus Haselnüssen, eigenen Eiern und mit Mehl

von der Ammerndorfer Mühle, »hier um die Ecke«, gebacken wurden. Die Etiketten werden vor Ort in Cadolzburg gedruckt. »Denn wir schauen, dass alles regional passiert und versuchen, Netzwerke zu schaffen«, betont der Junior.

Hühner unterm Haselstrauch

Von den Eiern höre ich jetzt zum ersten Mal. »Es ist so«, bemerkt er, »dass es neben »Franken GeNuss« auch noch die normale Landwirtschaft gibt, die übrigens bereits auf bio umgestellt ist, mit Marktfrüchten, Zuckerrüben und Getreide. Außerdem leben 30 Pensionspferde hier.« Und seit Februar wohnen im Hühnermobil in der Haselnussanlage, einem mobilen Stall, der sich leicht versetzen lässt, ganze 800 Hühner. Diese Symbiose hat viele Vorteile: Zum einen trauen sich die gefiederten Tiere dann trotz des hier heimischen Habichts aus dem Stall, da durch die Sträucher gut geschützt, zum anderen picken sie die Larven des schädlichen Haselnussbohrers



Perfekt zum Backen, Braten, Dampfgaren, Grillen, Dörren



WEIHNACHTS-SCHAUBÄCKEREI
29.11. bis 01.12.2019
10 - 18 Uhr

Durchgängig
Live Back- und
Kochvorführungen
auf 5.000 m²
Ausstellungsfläche

MANZ Backtechnik GmbH
Backofenstraße 1-3 | 97993 Creglingen-Münster
Tel.: 0 79 33 / 91 40-0 | www.manz-backtechnik.de



Wolldecken & Plaids
aus 100% Schurwolle

ökologisch | nachhaltig | regional



Das gute Geschenk

www.wollzeit.com
Tel. +49-4269-104479, info@wollzeit.com

BIO HOTELS

T +43 4713 2213
info@gralhof.at | www.gralhof.at



auf und düngen den Boden. Ein schlüssiger Kreislauf.

Da ist es nur logisch, dass viele Produkte aus Nuss und Ei bestehen, der Eierlikör mit Haselnussgeist etwa, der in Zusammenarbeit mit einer Brennerei in Unterfranken entsteht. »Wir selber haben nämlich kein Brennrecht«, bemerkt Martin, und dass man den Haselnussgeist auch pur ersteinen kann. Ebenfalls im Regal: Haselnuss-Salz und -Öl, »für Rucola- und Endiviansalat sehr gut!«. Beim Ölpresen entsteht ein Pressrückstand, der vermahlen und dann in die Haselnuss-Dinkel-Nudeln eingearbeitet wird. Die Schalen wiederum verkaufen Stieglers als scharfkantigen Mulch-Ersatz, den die Schnecken nicht mögen, und lassen aus den Schalen auch Grillkohlebriketts herstellen. Alles wird verwertet!

»Mir träumt's zudem noch von essbaren Tellern«, betont Martin Stiegler und seine blauen Augen blicken sinnierend in die Ferne. Der Ideenschmieder ist er.

Sterneküche mit Nüssen

Die nussigen Herrlichkeiten gibt es im Hofladen zu ersteinen, aber auch via Internet zu bestellen. Und sollte man einmal vor verschlossener Türe stehen – denn hier ist erst geöffnet ab der Haselnussernte Ende September bis Weihnachten –, dann gibt's nebenan das »Automatenhäusla« in der »GeNuss Schmiede«, in dem man einige Produkte rund um die Uhr ziehen kann.

Fotos: Judith Weibrecht

Noch was? »Klar, ich habe bestimmt so ein dickes Ideenbuch!«, sagt der Junior und zeigt mit den Fingern um die fünf Zentimeter an. »Aber momentan gehen wir eher ›back to the roots‹ und zur Qualität der Nuss.« Das zahlt sich aus: Ganze acht Sterneköche haben die Stieglers mittlerweile als Kunden. »Darauf sind wir stolz, und es ist uns Ansporn, die Qualität weiter zu halten oder gar zu erhöhen!«

Keine Chance für Schimmelpilze

Jetzt aber raus zur Lagerhalle, wo Vater Fritz uns alles über die Versuchsanlage mit ihren verschiedenen Haselnuss-Sorten erzählt und wir das Reinigen, Knacken und die Schalenentfernung beobachten. Momentan laufen die Nüsse durchs Wasserbad, um den Dreck zu entfernen. »Das sind die Halleschen Riesen, unsere Lieblingsart«, erklärt er. Danach müssen sie sofort trocknen, denn sonst entstehen Aflatoxine. »Und türkische Verhältnisse wollen wir hier ja nicht!« Die Türkei beherrscht mit 70 Prozent Anteil den Weltmarkt an Haselnüssen, liegt aber beim zulässigen Höchstwert an Aflatoxinen jeweils immer nur ganz knapp darunter. Diese Mykotoxine, die von Schimmelpilzen gebildet werden, wirken genotoxisch und karzinogen. Tatsächlich ist das in Nüssen vorkommende Aflatoxin B1 einer der krebserregendsten Stoffe überhaupt und schwächt das Immunsystem. »Feuchtigkeit plus Wärme heißen die Risikofaktoren, die oftmals nicht beachtet werden!«, ereifert sich Stiegler Senior.

ren, die oftmals nicht beachtet werden!«, ereifert sich Stiegler Senior.

»Für die Landwirtschaft sind solche Nischen wie unsere hier die einzige Chance«, weiß er und schimpft: »Bei uns wird sie ökologisiert als Alibi und gleichzeitig schließt man das Mercosur-Abkommen ab mit Ländern, wo die 1000-fache Menge an Holz abgeholzt wird. Alles Gier. Schnell Geld machen!«

Lehrpfad ab 2020

Man lernt eine Menge hier, und so ist es nur folgerichtig, dass auch Führungen angeboten werden. »Heuer schauen hier 45 Gruppen vorbei«, erläutert Stiegler. Mehr geht aber nicht, und so wird ab nächstem Jahr eine Art Lehrpfad mit Beschilderung angelegt, den sich die Besucher selbstständig anschauen können.

»Nur« Haselnüsse wären Fritz Stiegler allerdings zu wenig. Der Mann schreibt auch Musicals für die Cadolzheimer Burgfestspiele, zuletzt ein sehr erfolgreiches namens »Nisha«. Ob's auch mal eins als Lob auf die Haselnuss geben wird? »Wer weiß. Im nächsten Stück spielen jedenfalls die Hühner eine große Rolle!« ●

Franken Genuss

Gonnersdorf 6, 90556 Cadolzburg,
Tel 09103. 714 22 48,
→ www.franken-genuss.com

Im Automatenhäusla »GeNuss Schmiede« lässt sich einkaufen, wenn der Hofladen geschlossen ist (li.), dort befindet sich auch ein kleines Museum (Mitte). Schmeckt gut: Eierlikör mit dem Geist von Haselnüssen (re.).

