



## Problematische Importware

# Wo gibt es faire Nüsse?

Pestizidbelastete Mandeln aus Kalifornien, türkische Haselnüsse, die für Kinderarbeit stehen. Importierte Nüsse aus konventionellem Anbau lassen die Slow Food Schnecke nicht selten verärgert die Stirn runzeln. Warum knacken wir eigentlich nicht mehr heimische Nüsse? **Kirsten Kohlhaw** geht dieser Frage nach.

**L**iebhaber regionaler Erzeugnisse dürfen die Suche nach Nüssen aus heimischer Produktion frustrierend finden. Das Bundeszentrum für Ernährung stellt nüchtern fest, Haselnüsse und Walnüsse würden praktisch nur auf der Selbstvermarkter-Ebene vertrieben, »denn der Markt für Nüsse und Schalenfrüchte ist ein Importmarkt«. Doch wieso ist das so? Immerhin gibt es in unseren Breiten vielerorts Haselnusssträucher und Walnussbäume in privaten Gärten, auf Bauernhöfen und auf Feldern. Das in Mitteleuropa herrschende Klima mit seinen wintermilden Temperaturen begünstigt die Kultivierung von Walnussbäumen, besonders in Weinregionen wie dem Kaiserstuhl, dem größten zusammenhängenden Anbaugelände in Deutschland.

Auch im flachen Brandenburg gedeihen Walnüsse gut. Die Öko-Agrarmanagerin Viviane Böllersen von der Land- und Gartenwirtschaft Böllersen macht sich im Umland der Hauptstadt um das nussige Superfood verdient, dessen langjährige

Anbautradition mittlerweile zur »Randkultur« verkümmert ist. In ihrer Walnussmeisterei bietet die Expertin Beratung in allen Bereichen rund um die Nuss an, sei es Veredelung, Verarbeitung oder Anbau. Böllersens eigener Walnusschrein mit rund 200 Bäumen entsteht derzeit auf den Veltener Luchwiesen. Walnuss-Neuproduzenten brauchen einen langen Atem. Bis zur ersten Ernte müssen die Bäume wachsen 4–6 Jahre, nach 10–15 Jahren erreichen sie ihr Ertragsmaximum.

## Der Anbau? Eine harte Nuss

Im Süden Deutschlands macht sich der Verein Bayerischer Haselnusspflanzer um die Gemeine Hasel verdient, die zu den Birken-

gewächsen gehört und in großen Teilen Europas, Anatoliens und dem Kaukasus verbreitet ist. Anbau, Plantagenpflege, Ernte und Nacherntebehandlung der Haselnuss sind sehr aufwendig. Zahlreiche Krankheiten und Schädlinge können der Kultur Probleme bereiten, denn Kultursorten der Haselnuss sind im Gegensatz zu Wildhaselnüssen wesentlich pflegebedürftiger. Damit die Fruchtgewinnung auch wirtschaftlich attraktiv wird, müssen viele Faktoren bedacht werden. Dennoch gewinnt der erwerbsmäßige Anbau von Haselnüssen auch in Bayern an Bedeutung. Im kleinen Rahmen, versteht sich. Lediglich 2 Prozent der hier verzehrten Nüsse stammen aus heimischer Produktion. Der

Foto: Holger Riegel



## NUSSIGE ARCHE-PASSAGIERE: SCHUTZRÄUME FÜR BIODIVERSITÄT UND GESCHMACKLICHE VIELFALT

### KÜRBISKERNE AUS YUCATÁN, MEXIKO

Seit 4 000 Jahren wird der Speisekürbis, der in Amerika in 19 wilden und 6 Zuchtvarianten arteigen ist, in Mexiko kultiviert. Angebaut wurden die Kürbisse, deren Kerne (»sikil«) im damaligen mesoamerikanischen Raum die zentrale Quelle für pflanzliches Fett

und Protein waren, in einer »milpa« genannten traditionellen Fruchtfolge. In diesem Anbausystem wurden Kürbisse im Wechsel mit Bohnen und Mais, den beiden anderen Säulen der Ernährung zur Zeit der Maya, gepflanzt. Auch heute sind die Kürbiskerne des *Cucurbita argyrosperma* oder »Xka'oxtoop«, einer Sorte mit besonders großen Kernen, deren faserige Frucht

fleisch als Tierfutter Verwendung findet, nach wie vor beliebt. In der einheimischen Küche werden sie vielfältig eingesetzt, zum Beispiel in Form von »pipián«, einer traditionellen Sauce, die zu Huhn oder Schwein serviert wird, oder als »papadzules«, mit Ei gefüllte Mais-Tortillas, die mit einer scharfen Tomatensalsa serviert und in einen Kürbiskern-Dip getunkt werden.



Mehr heimische Nüsse essen!  
Um die Walnuss im Saarland zu feiern, veranstalten Patric Bies (li.) und Jörg Hector (re.) von der Ölmühle Bliesgau jedes Jahr ein Fest.

weltweite Bienensterben mitverantwortlich gemacht werden, führt dazu, dass die Bestäubung mittlerweile über die Bienenvölker fahrender Imker erfolgen muss. Das Verleihen der Bienen mag kurzfristig die Produktion sichern, doch sterben die durch die vielen Umzüge gestressten und dadurch geschwächten Völker in großer Zahl. In einem Staat wie Kalifornien, in dem mittlerweile ein Dürresommer den nächsten ablöst, muss zudem auch der hohe Einsatz von Wasser, der zur Bewässerung der Mandelplantagen benötigt wird, kritisch hinterfragt werden. Von den langen Transportwegen, die (Bio-) Mandeln und Walnüsse zurücklegen, bis sie in deutschen (Bio-) Supermärkten liegen, ganz zu schweigen.

Rest wird importiert, davon über 70 Prozent aus der Türkei.

Der konventionelle Anbau zieht auch bei Nüssen und anderen Steinfrüchten wie Kokosnüssen, Mandeln und Paranüssen alle Nachteile monokultureller Bewirtschaftung für Mensch und Umwelt nach sich; von schlechten Arbeitsbedingungen für Erntehelfer, oft Wanderarbeiter, bis zu Lohndiskriminierung und Kinderarbeit. Das alles findet auf zunehmend ausgelaugten Böden statt. Ein besonders dramatischer Effekt von Monokulturen ist zum Beispiel bei den Mandelplantagen in Kalifornien zu beobachten. Der jahrelange Einsatz großer Mengen an Pestiziden, darunter sogenannte Neonikotinoide, die für das

### Die faire Nuss, Exot oder Muss?

Die Ökobilanz speziell bei Nussfrüchten, die nur in tropischen asiatischen und karibischen Regionen gedeihen, bleibt eine harte Nuss. Apropos hart. Kokospalmen werden seit mindestens 3 000 Jahren angebaut. Auch auf den Philippinen. Das »Fair Trade for Fair Life Projekt« von Dr. Goerg zum Beispiel unterstützt die lokalen Kleinbauern, legt Wert auf die nachhaltige Aufforstung des Regenwaldes mit Jungpflanzen aus kontrolliert ökologischem Anbau. Die Farmer schneiden die Steinfrüchte vom Boden aus, mit langen Bambusstöcken, an deren Ende ein gebogenes Messer befestigt ist.

Das Yucatán Peninsula Pumpkin Seeds Presidio besteht aus 15 Produzenten im Südosten der Yucatán Halbinsel, die sich unter dem Dach der interdisziplinären, nachhaltigen Organisation »El Hombre sobre la Tierra« (HST) zusammengefunden haben. HST wurde 2016 im Rahmen von Slow Yucatán gegründet mit dem Ziel, die Lebensqualität der indigenen Bevölkerung über wirt-

schaftliche, kulturelle und soziale Teilhabe an der Produktion und Vermarktung lokaler Lebensmittel nachhaltig zu verbessern. Und die »milpa« zu erhalten und aktiv zu fördern.

→ [www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/yucatan-peninsula-pumpkin-seeds](http://www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/yucatan-peninsula-pumpkin-seeds)

Für die  
Zuckerbäckerei



ERHÄLTlich IN BIOLADEN & REFORMHAUS. LECKERE REZEPTE AUF  
[WWW.VIVANI.DE](http://WWW.VIVANI.DE)



Ein weiteres Beispiel: das Rapunzel »Organic Farming Project Türkei«, für das über 600 Bauern auf Biolandwirtschaft umgestellt haben. An der anatolischen Schwarzmeerküste werden die Haselnusssträucher heute noch von Hand geschüttelt und eingesammelt. Das Gift zur Schädlingsbekämpfung wurde im Bio-Anbau gegen ein Gemisch aus Holzasche, Schwefel und Kalk ausgetauscht. Gedüngt wird mit Kompost aus den grünen Schalen der Fruchthülle, die von einem Rüttler von der Nuss

getrennt wird. Von diesen Maßnahmen profitieren alle.

Auch Italien ist ein Land mit einer langen Tradition im Nussanbau. Im sizilianischen Klima wachsen schmackhafte Pistazien fast ohne künstliche Bewässerung. Auf Plantagen in den piemontesischen Provinzen Cuneo, Asti und Alessandria gedeiht die Königin unter den Haselnüssen, die Tonda Gentile delle Langhe, prächtig. Sie gilt aufgrund ihrer komplett gefüllten Schale, ihrer runden Form, ihrem Aroma

»Fette Beute!« freut sich Viviane Böllersen auf ihrer Website der Walnussmeisterei.

nach dem Rösten und auch wegen der leichten Schälbarkeit als eine der hochwertigsten Haselnussorten weltweit. Produzenten sind hier kleine Familienbetriebe wie die Familie von Stefano Barroero, der von Anbau und Ernte bis zur Verarbeitung alle Produktionsschritte selbst durchführt, sich weit über die Grenzen seines Lebensmittelpunkts in Cortemilia hinaus als »Bauernkonditor« einen Namen gemacht hat.

In jedem Fall sollten Nussliebhaber das Qualitätsverständnis und die Transparenz anbietender Unternehmen immer kritisch überprüfen und auf Fair Trade-Siegel achten. ●

- [www.fairtrade-deutschland.de](http://www.fairtrade-deutschland.de)  
Für die faire Nussuche auf »Produktfinder« klicken
- [www.bionuss.de](http://www.bionuss.de)  
Bio-Cashewkerne aus kontrolliert biologischem Anbau in Vietnam
- [www.laperladelgusto.de](http://www.laperladelgusto.de)  
Bezugsmöglichkeit »Tonda Gentile Haselnüsse« von der Azienda Barroero
- [www.landwirtschaft-boellersen.de](http://www.landwirtschaft-boellersen.de)  
Land- und Gartenwirtschaft Böllersen

Foto: www.landwirtschaft-boellersen.de

## ARGANÖL AUS SOUSS-MASSA-DRAË, MAROKKO

Das Öl, auch Arganienöl genannt, wird aus den Samenplättchen der reifen Beerenfrucht des Arganbaumes, einem Verwandten des Olivenbaums, gewonnen. Die Bäume gedeihen ausschließlich im heißen, trockenen Südwesten Marokkos, zwischen Safi und Goulime, und stehen unter dem Schutz der UNESCO. Das Öl zu gewinnen ist ein material- und arbeitsintensiver Prozess, der heute wie damals in traditioneller Handpressung durchgeführt wird. Für einen halben Liter Öl braucht es circa 50 Kilo der Arganfrucht, die an Apriko-

senkerne erinnert. Um an die zu pressenden Samenplättchen zu gelangen, müssen diese Kerne in einem weiteren Arbeitsschritt aus der Frucht ausgelöst werden.

Die marokkanischen Berber, eine Ethnie der nordafrikanischen Länder, schätzten das hochwertige Öl seit jeher sowohl zum Kochen als auch zur Hautpflege. Heute wird das charakteristisch-nussige Öl auch außerhalb Marokkos immer bekannter und beliebter. Zur Verfeinerung von Schmorgerichten, Suppen oder Salaten, als Brotaufstrich oder im Zuge eines Hammam-Besuchs, als hochwertige Seife, der sogenannten »Sapon Noir à l'huile d'argan«.

Unter dem Dach dieses auch ökologisch relevanten und wertvollen Presidios gewinnen rund 120 Frauen in 9 Kooperativen Arganöl und schaffen sich so in einem Land, das für geschiedene und verwitwete Frauen noch keine staatlich-sozialen Strukturen etabliert hat, eine wichtige Möglichkeit, den eigenen Lebensunterhalt zu verdienen und in eine Gemeinschaft eingebettet zu sein.

- [www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/argan-oil](http://www.fondazione Slow Food.com/en/slow-food-presidia/argan-oil)

Foto: Holger Högner