Grossandrang am ersten Tag der Nuss 2010 in der Schweiz

Bei prächtigem Spätherbstwetter strömten am 31. Okt. 10 schätzungsweise 1500 Besucher zum Gelände der Nussbaumschule Gubler in Hörhausen TG. Nussliebhaber, Interessierte Bauern, Familien mit Kindern sowie Fachleute von Nah und Fern liessen sich von der Vielfalt der Baumnuss in einer bis ins Detail durchdachten Präsentation verschiedener Themenbereiche faszinieren.

Die Baumschule

Die Nussbaumschule Gubler ist im Rahmen des FRUCTUS-Nussprojektes entstanden, als eine kompetente Persönlichkeit gesucht wurde, welche sich der Aufzucht der ausgewählten Baumnuss-Bäume annimmt. Mit dem FRUCTUS-Mitglied Heini Gubler haben wir einen engagierten und kompetenten Partner gefunden. Hier stehen nicht nur die Jungbäume aus dem Nussprojekt NAP 03-22 und NAP 5, sondern zusätzlich Bäume von Dutzenden Sorten aus der ganzen Welt. An seinen Führungen durch die Baumschule fesselte er Hunderte Zuhörer mit seinem Wissen.

Referate, Nuss-Produkte und Festwirtschaft

Über den Tag verteilt referierten verschiedene Fachleute zu interessanten Themen wie Nussbaum-Krankheiten oder spezielle Inhaltsstoffe der Walnüsse und informierten über das laufende FRUCTUS-Baumnuss-Projekt als Nationales Erhaltungsprogramm. Lesen Sie in den nächsten FRUCTUS-Bulletins mehr dazu! An Veiko Hellwigs Stand mit Spezialitäten aus Baumnüssen und Wildfrüchten lief einem das Wasser im Munde zusammen: Teigwaren aus Baumnuss-Mehl, Nuss-Pesto und -Senf standen nebst vielen weiteren Produkten aus seinem Angebot. Nicht zum Essen aber dennoch DER Renner war die Präsentation eines einfachen, handlichen Geräts zum Nüsse aufsammeln, das gleich vor Ort ausprobiert werden konnte.

In der Festwirtschaft wurde für das leibliche Wohl gesorgt: nebst Kaffee und Kuchen, Mineral und saurem Most gab's vom Grill die gewohnten Cervelats und Bratwürste, und als Spezialität des Tages natürlich Baumnuss-Bratwurst – die allerdings bis zum Mittag bereits ausverkauft war!

Neben den Festbänken demonstrierte Werner Fricker der Pflanzenoel-Werkstatt im aargauischen Auenstein, wie das wertvolle Oel aus der Baumnuss gewonnen wird.

Daneben gab's verschiedene Modelle von Nussknackern zu bestaunen und gleich auszuprobieren. Entscheidend für die Alltagstauglichkeit und somit für eine erfolgreiche Vermarktung sind verschiedene Kriterien: kleine Haselnüsse sollten genauso gut zu öffnen sein wie grosse Baumnüsse. Im Idealfall wird die Nuss nicht zerquetscht, sondern nur geknackt, damit sich die Kerne möglichst als Ganzes gewinnen lassen. Und die Nüsse sollten mit angemessenem Kraftaufwand knackbar sein. Ein

Beispiel für die Entwicklung nach diesen Kriterien ist Edi Hintermanns „Original Knacker“ aus dem Berner Oberland. Dieses Modell ist im oberen Teil aus einheimischem Baumnussholz gefertigt und ist als Sonderanfertigung für Linkshänder zu haben.

Showroom und Nuss-Degustation Im neu erstellten Showroom wurden in Schaukasten Dutzende Sorten aus der ganzen Welt sowie fast alle bisher ins Baumnuss-Projekt aufgenommenen Deutschschweizer Baumnüsse präsentiert. Zu letzteren lagen Sortenportraits auf mit vielen weiteren Informationen zu den einzelnen Sorten. Diese dienten den Besuchern als Entscheidungshilfe, denn sie sollten auf einer Karte zehn Baumnuss-Sorten notieren, die sie anschliessend in der gegenüber liegenden Festwirtschaft beziehen konnten. Die

Helferinnen bei der Nussabgabe wie im Bild links Sarah Bachmann, hatten alle Hände voll zu tun: Über 100 kg Baumnüsse wurden einzeln in Eierkartons abgefüllt und zur Degustation abgegeben. Hier wie auch vor dem Showroom bildeten sich zeitweise lange Warteschlangen. Das nahmen die Besucher jedoch geduldig in Kauf. Denn wo sonst bekommt man schon die Gelegenheit, den Geschmack der Nüsse zu testen, um zu entscheiden, welche Sorte Baum man pflanzen möchte? Am beliebtesten waren Sorten mit

grossen Nüssen und / oder roten Kernen.

Die Möglichkeit, sich umfassend zu informieren, wurde rege in Anspruch genommen: Einige fanden die Antworten zu ihren Fragen auf einem der zahlreichen Infoblätter, die den Besucher am Eingang zum Showroom empfingen. Diese Infoblätter gibt es übrigens alle zum downloaden auf www.fructus.ch -> Nussprojekt -> Wissenswertes.

Andere nutzten die persönliche Kontaktmöglichkeit und stellten Ihre Fragen den anwesenden Fachleuten: „Das ist ein Zweig von unserem eigenen Baum: Können Sie uns sagen, was das für eine Sorte ist?“ Im Bild links gibt Ralph Bachmann Antwort auf diese Frage. „Welche Sorten eignen sich für Höhenlagen? Wächst ein Nussbaum auf 1300 m. ü. M. überhaupt? Ich möchte die Nüsse vorwiegend zum so essen: Welche Sorte eignet sich da besonders gut? Muss ich einen Schutz gegen Mäusefrass anbringen, wenn ich einen jungen Nussbaum pflanze? Kann man / muss man Nussbäume spritzen? Was passiert, wenn meine Nussbäume von der Nussbaumfruchtfliege befallen werden? Wir haben von unserem alten Baum mit schönen grossen Früchten zehn Nüsse in den Boden gesteckt: Warum sind die Nüsse von diesen Bäumen alle so viel kleiner? Wie funktioniert denn so eine Veredelung genau?“ so die vielen Fragen. Und zum Schluss sammelte eine ältere Dame die überall herumliegenden Schalen von grossen Nüssen ein. „Wissen Sie, wofür ich die brauche? Damit kann man die schönsten Krippenfigürchen basteln!“
Text: Ralph Bachmann und Monica Thomas, Bilder: Marianne Fritzsche und Klaus Gersbach, FRUCTUS. Mehr www.nussbaeume.ch und www.baum-nuss.ch