

Die heimische Nussernte ist derzeit noch zu gering.

Der Nussbau ist im Boom, die Haselnüsse zählen seit Januar 2023 zu den Obstkulturen. Dies war Anlass genug, eine Nussbautagung zur Weiterbildung und für den fachlichen Austausch zu organisieren.

Gemeinsam mit Urs Schaller ist Präsident des Produktezentrum (PZ) Feld.- und Gartenobst und Nüsse bei dem Verband Berner Früchte organisierte das INFORAMA Oeschberg die Nusstagung vom 3. März 2023. Der Anlass an, welchem über 40 Personen anwesend waren, fand in Münchenbuchsee auf dem Betrieb von Christoph König statt. Der Fachliche Austausch stand im Vordergrund. Bei den Baumnüssen war neben den Berner auch die Westschweiz gut vertreten. Erfreulicherweise interessierten sich auch etliche Haselnuss Produzenten. Die Baumnussgruppe ist bereits mit einem PZ-Nüsse im SOV vertreten und hat dabei Vorarbeit geleistet. Es wurde erkannt das mit der Pflanzung von Baumnussbäumen oder der auf Stämme gezüchteten Haselnüssen der Anbau noch nicht gesichert ist. Es braucht weitere Anstrengungen in Bodeneigenschaften, Pflanzenschutz, Platzverhältnisse, Schnitt und später die ganze Vermarktung etc. Auch ein gemeinsamer Weg könnte man sich vorstellen. Das Inforama bot da erste Unterstützung an. Am Tagungsort konnten sowohl Baumnüsse wie auch Haselnussbäume aus nächster Nähe besichtigt werden. Tagung fand im neu eingerichteten Verarbeitungsraum statt. Wo die ganze Knackerei, abfüllerrei besichtigt werden konnte. Derzeit rattert und knackt die Maschine wie verrückt, über 1 Tonnen Baumnüsse kann die Maschine täglich verarbeiten.

Die produzierte Menge reicht allerdings nicht aus, um alle zu bedienen. Im vom Import dominierten Baumnussgeschäft blieben die einheimischen Nüsse ein.

Ob als Snack zwischendurch oder in Kuchen oder Gebäck: Haselnüsse sind wohlschmeckend und nahrhaft. Neben den frisch geknackten, ganzen Kernen kannst du Haselnüsse geröstet oder gebrannt, gehackt oder gemahlen geniessen.