



Richtiges Ernten, Trocknen und Lagern von Walnüssen

Nur reife Nüsse ernten, d.h. nur Nüsse die selbst vom Baum fallen, oder die ohne besondere Kraftanstrengung vom Baum geschüttelt werden können.

Tägliches Aufsammeln ist sehr wichtig. Damit man keine Nüsse übersieht, ist es hilfreich, gewachsenes Gras unter dem Baum kurz zu halten (abmähen) und herabfallendes Laub zu entfernen.

Grüne Schalenreste entfernen (evtl. mittels Bürste und/oder Gummihandschuhen, auch waschen ist möglich).

Feuchte oder frische Nüsse innerhalb 24 Stunden zur Vermeidung von Schimmelpilzen lufttrocknen lassen.

Noch feuchte Nüsse möglichst während der ganzen Trocknungsphase großflächig ausbreiten und nicht aufeinander lagern.

Einmal angetrocknete Nüsse nicht wieder feucht werden lassen.

Keinesfalls dürfen Walnüsse zu schnell getrocknet werden (nicht mittels Ofen oder Herd trocknen), da der Kern sonst Schaden nimmt.

Luftig, an trockenen Tagen am Besten im Freien, bei Regenrisiko unter einem Vordach oder in einer offenen Garage trocknen lassen (gut geeignet dazu sind Siebe, engmaschige Gitter, Holz oder Kunststoffroste, die eine Luftzirkulation von allen Seiten gewährleisten).

Nüsse während der Trocknungsphase regelmäßig, am besten täglich wenden oder durchschütteln.

Nachts im geschlossenen Gebäude lagern (Vermeidung von Nachtfeuchte bzw. Tau-Beschlag).

Ca. 4 bis 6 Wochen unter guten luftigen Bedingungen trocknen, ideal bei 20 bis 25°C.

Bei Bedarf oder zur Reduzierung der Restfeuchte einige Tage in einem warmen, trockenen Raum (z.B. Heizraum) nachtrocknen. Keines Falls über 30°C erwärmen.

Nach Abschluss der Trocknung zur Kontrolle einige Nüsse öffnen und Kerne prüfen.

Lagerung trockener Nüsse:

Kühl, dunkel, luftig und trocken lagern (möglichst in luftdurchlässigen, dünnen Säcken).

Bei hohen Temperaturen können (insbesondere nicht ausreichend getrocknete Nüsse) auch ranzig und somit unbrauchbar werden (gesundheitsschädlich).

Vor Schädlingsbefall (z.B. Nagetiere) schützen.

Richtig getrocknete und gut gelagerte Nüsse sind lange haltbar und können bedenkenlos bis zur nächsten Nussernte verwertet werden.

Die gute Qualität Ihrer Nüsse ist auch in Zukunft Garant für den hohen Produktanspruch unserer Kunden