

FOTO: HANS MÜLLER/GELBE BÜRG E.G.

Erhalten durch Nutzen



Im mittelfränkischen Landkreis Weißenburg-Gunzenhausen prägen noch viele alte Walnussbäume das Bild der Dörfer. Die Genossenschaft Manufaktur Gelbe Bürg eG kauft und vermarktet die Nüsse, um diese Bäume zu erhalten.

Stolz zeigt Hans Müller seine Ernte: Etwa 30 kg Walnüsse, die er von Ende September bis Mitte Oktober unter seinen Bäumen gesammelt hat. Jeden Morgen hat der 62-Jährige in Sammenheim (Gemeinde Dittenheim, Lks. Weißenburg-Gunzenhausen) einen Korb genommen, ist rausgegangen und hat aufgelesen, was über Nacht runtergefallen war. Wie oft er sich da gebückt hat, daran mag er gar nicht denken. Seine Linde-Gabelstapler, um die er sich hauptberuflich kümmert, konnte er dabei leider nicht einsetzen.

Auch Karin Beißer, Karin Reulein, 2. Bürgermeister Karl Bardel (54) und den anderen Nussbegeisterten ist das tägliche Nüssesammeln und das sorgfältige Trocknen inzwischen in Fleisch und Blut übergegangen. Denn sie wissen: Wenn die Nüsse länger am Boden liegen, fangen sie an zu schimmeln. Und wie Hans Müller breiten sie die Nüsse auf Getreidesieben und Lattenrosten flach aus, damit sie möglichst schnell und gut trocknen. Zuerst im Freien, dann im Schuppen oder in der Scheune, später in beheizten Räumen. Im Herbst dreht sich im Nussdorf Sammenheim mit seinen 330 Einwohnern alles um die Walnuss (*Juglans regia*). Rund 180 stattliche Bäume stehen hier noch und prägen das bäuerliche Ortsbild.

Hans Müller hatte schon immer ein besonderes Interesse an der Walnuss. Schon während seiner Zeit als Vorsitzender des örtlichen Obst- und Gartenbauvereins hat er für sie geworben. „Mit meiner Frau Else und einigen Vereinsmitgliedern

haben wir Walnusslikör gemacht und grüne Nüsse eingelegt und auf Vereinsfesten und anderen Veranstaltungen angeboten“, erzählt er. „Dabei haben wir gesehen, wie groß das Interesse der Leute an diesen hausgemachten Produkten war.“

Verwertung der Nüsse mit LPV Ansbach

Um aber die Walnussbäume nachhaltig zu schützen und zu erhalten, musste die Verwertung und Vermarktung der vielen Walnüsse auf eine breitere Basis gestellt werden. Hier kam der Landschaftspflegeverband Mittelfranken (LPV Ansbach) ins Spiel, der die mittelfränkische Kulturlandschaft erhalten und entwi-

ckeln will und deshalb die Landwirte bei der lokalen und regionalen Vermarktung ihrer Produkte unterstützt.

Berater Norbert Metz hat mit seinen Kollegen und Kolleginnen beim LPV Ansbach bereits vor Jahren viel für den Erhalt der Trockenrasen getan, indem der Absatz von Altmühltaler Lamm und Frankenhöhe Lamm angekurbelt wurde. Streuobstbestände am Hesselberg wurden weiter bewirtschaftet, weil er sich für die Förderung der Hesselberger Streuobstprodukte erfolgreich eingesetzt hat. Auch mehrere Kleinmostereien arbeiten inzwischen mit Gewinn. Jetzt war die Walnuss als wichtiger Bestandteil der Obst- und Dorflandschaft dran.

Zusammen mit Hans Müller und weiteren Verbündeten hat der studierte Landschaftspfleger Norbert Metz das Konzept für die Vermarktung entwickelt und konsequent umgesetzt. 2013 wurde die Genossenschaft „Manufaktur Gelbe Bürg eG“ gegründet, um die Walnuss professionell zu verwerten und zu vermarkten. „Der Begriff Manufaktur signalisiert die Verwertung kleiner Produktionsmengen in Handarbeit“, erklärt Metz.

Fünf Gemeinden machen aktiv mit

Und die weithin sichtbare Gelbe Bürg oder der Gelbe Berg in der Gemeindeflur ist wie ein Wahrzeichen dafür, dass die Nüsse von den Bäumen aus den Ortschaften im Umkreis von rund 25 km um diesen Berg kommen. In diesem Gebiet kümmern sich heute alle Mitglieder der Manufaktur um den Erhalt der Kultur-

Der Gelbe Berg oder die Gelbe Bürg ist ein Ausläufer der Fränkischen Alb. Walnussbäume gibt es hier schon lange.

landschaft mit ihren Nussbäumen in Streuobstlagen und in den großen, bäuerlichen Gärten.

Getragen wird die Manufaktur Gelbe Bürg eG vor allem von den fünf Gemeinden um den Gelben Berg: Dittenheim-Sammenheim, Meinheim, Markt Berolzheim, Heidenheim und Gnotzheim, von mehreren Obst- und Gartenbauvereinen, Nussbaum-Besitzern und Privatpersonen, die an der Regionalvermarktung und an der Erhaltung der Kulturlandschaft interessiert sind. Insgesamt 130 Mitglieder haben zusammen 280 Anteile à 100 € gezeichnet.

Geleitet wird die Manufaktur von zwei Vorständen, die sich mit viel Engagement und Idealismus neben ihrem Hauptberuf monatlich etwa 15 Stunden für die gute Sache einsetzen: Petra Riehl ist Altenpflegerin und kümmert sich vor allem um das Tagesgeschäft: Büroarbeit, Lagerverwaltung, Vorbereitung der Märkte und Messen. Außerdem ist sie die Kontaktperson für die Wiederverkäufer. Zur Manufaktur ist sie über ihr Interesse an Dörrobst aus Streuobst gestoßen.

Braumeister Stephan Nerger sorgt für den Verkauf der Produkte bei Wiederverkäufern wie Edeka Höfler in Gunzenhausen, in Bäckereien und Metzgereien und bei Direktvermarktern wie zum Beispiel im Hofladen von Gut Müßighof von Regens Wagner in Absberg oder in der Hofkäserei Schmalzmühle von Fritz Köning in Röckingen.

Auch auf regionalen Märkten wie am Altmühl- und Brombachsee, auf dem Beilngrieser Zwiebelmarkt oder auf dem Krautfest in Heglau präsentiert er die Produkte der Manufaktur. Ende Oktober ging es auf die Consumer-Messe nach Nürnberg. „Wichtig ist, dass die Leute alles sehen und probieren können“, stellt er immer wieder fest. In München kann man die Spezialitäten der Manufaktur im Laden der Hofbräuhaus-Kunstmühle kaufen. Oder man bestellt sie im Internet direkt bei der Manufaktur: www.gelbe-buerg.de; E-Mail: info@gelbe-buerg.de.

Vielseitig verarbeitet und vermarktet

Allerdings wollte die Genossenschaft nicht allein von der Walnuss abhängig sein. Denn der Walnussbaum ist sehr frostempfindlich und deshalb können die Erträge stark schwanken.

„Deshalb“, so Norbert Metz, „beschlossen die Mitglieder möglichst vielseitige Produkte aus Nüssen und Obst wie Apfel, Birne, Kirsche, Quitten und Holunder sowie Rhabarber herzustellen.“ Zum Beispiel in Rotwein eingeweckte Birnen, Brotauf-



Hans Müller und Karin Beißer von der Manufaktur Gelbe Bürg mit ihren gesammelten Walnüssen.

FOTOS: WALTER NEUGEBAUER



Norbert Metz vom LPV Mittelfranken berät die Manufaktur.



Bäcker Werner Lechner stellt Walnussbrote her: „Sie werden gern gekauft.“



Die Walnussprodukte sind vielfältig: Öl in 0,25 l und 0,1 l Flaschen, Nudeln und Fruchtaufstriche.

strieche mit Walnuss sowie Dörrobst. Hauptprodukt und Steckenpferd der Genossenschaft aber ist das Walnussöl.

Das Erfolgsrezept für die Erhaltung der Walnussbäume klingt recht einfach. Norbert Metz formuliert es so: „Erhaltung heißt Verwertung. Wir geben den Baumbesitzern einen finanziellen Anreiz, indem wir die Nüsse für 1,80 € je Kilo kaufen. So steigt das Interesse an den Bäumen“. Bei 20 bis 60 kg je Baum komme da schon ein hübsches Sümmchen zusammen. Vorher seien die Nüsse Freunden und Verwandten förmlich hinterhergetragen worden. Oder sie wurden verschürt oder landeten im Wald als Futter für Eichhörnchen. So aber wurden im letzten Jahr von der eG rund 3,5 t Walnüsse angekauft.

Die Nussbaum-Besitzer liefern die Nüsse im November an der Sammelstelle bei Karin Beißer in Sammenheim an. Hans Müller, Friedrich Schröder und ihre Mitstreiter der „Nussabteilung“ begutachten die Qualität und prüfen den Feuchtegehalt (maximal 12 %). Die Nüsse werden in Säcke verpackt, mit Etiketten

mit dem Namen des Lieferanten gekennzeichnet und in einem beheizbaren Raum gelagert.

Nussknacken und Ölpresen aufwendig

Ab Dezember fahren Mitglieder der Genossenschaft mit Partien von jeweils etwa 350 kg Nüssen zum Obsthof Stirn nach Rielingshausen am Neckar (Baden-Württemberg) zum Pressen. 160 km einfach, 320 km hin und zurück und jeweils ein 14-Stunden-Tag. Ein ganz schöner Aufwand! „Aber weit und breit konnten wir keinen anderen Pressbetrieb finden, der die Nüsse knackt und anschließend gleich presst“, erklärt Müller. „Und der Vorteil dabei ist, dass wir die Knackanlage und Presse selbst bedienen können.“

Am Obsthof Stirn werden die Nüsse maschinell geknackt, ein Gebläse trennt grob Schalen und Kerne. Aber restliche Schalentei-

le müssen am Sortierband noch von Hand entfernt werden, ebenso schadhafte Kerne, Kerne mit Schimmelbefall oder schwarz eingeschrumpfte. Die „Auslese“ wird dann maschinell zerkleinert (zerhackt) und mit einer Schneckenpresse kalt gepresst. Das Öl kommt in gut verschließbaren 15-l-Eimern nach Sammenheim und lagert dort mehrere Wochen, damit sich die enthaltenen Schwebstoffe absetzen. Erst dann wird es von Hans Müller und seinem Nussteam in Flaschen abgefüllt (0,1 und 0,25 l).

Neben dem Walnussöl bietet die Manufaktur Gelbe Bürg inzwischen eine Reihe von weiteren Nussprodukten an: Walnusskerne, Walnussnudeln und verschiedene Fruchtaufstriche mit Walnuss wie Birne-Walnuss, Fränkische Zwetschge-Walnuss, Rhabarber-Walnuss und Süßkirsche-Walnuss.

Der Dittenheimer Bäcker Werner Lechner bietet Walnussbrot an, in dem er das Nussmark (Schwebstoffe im Öl) verarbeitet. Auch Walnussbrenz hat er getestet.

„Die meiste Arbeit vom Ankauf der Nüsse bis zu den fertigen Produkten erledigen aber nach wie vor die Mitglieder der Genossenschaft“, betonen die beiden Vorstände Petra Riehl und Stephan Neger.

„Ein Team kümmert sich um die Walnuss vom Ankauf der Nüsse bis zur Abfüllung des Öls, ein zweites stellt die Fruchtaufstriche her“. Und sie loben den Gemeinschaftssinn rund um die Gelbe Bürg: „Wir arbeiten gut zusammen“.

Das Ergebnis sah man im vorletzten Jahr. Die Aktiven konnten den ersten Walnussmarkt im Herbst 2014 in Sammenheim als einen Riesenerfolg verbuchen: Mit rund 1000 Besuchern hatten Hans Müller und seine Mitstreiter gerechnet, aber etwa 8000 kamen. Inzwischen haben die Walnüsse Sammenheim weit über die Landkreisgrenzen von Weißenburg-Gunzenhausen bekannt gemacht.

Walter Neugebauer



Nussknacker heißt der Walnusslikör.

FOTO: GELBE BÜRG E.G.

FOTOS: NORBERT METZ



Die getrockneten Walnüsse werden in Säcke abgepackt.

Schon die Römer bauten Walnüsse um die Gelbe Bürg

Der Gelbe Berg wird von Archäologen und Historikern auch Gelbe Bürg genannt. Er ist 628 m hoch und liegt an den nördlichen Ausläufern des Hahnenkamms (Fränkische Alb) und am westlichen Rand des Naturparks Altmühltal. Sein Name kommt sehr wahrscheinlich von einem fränkischen Königfreien namens Gebo, der auf dem Plateau unterhalb des Berges eine Hofstelle besaß. Aus dem Berg des Gebo wurde über Gebenbürg dann die Gelbe Bürg. Heute gehört der Gelbe Berg zum Landschaftsschutzgebiet Altmühltal und ist vom Bayerischen Landesamt für Umwelt als Geotop ausgewiesen.

Auf dem Gipfelplateau hatten schon die Kelten ab 1000 v. Chr. eine befestigte Siedlung. Auch die Römer siedelten hier südlich des Limes. Sicher haben sie hier bereits Walnussbäume gepflanzt, die sie aus dem Mittelmeergebiet mit-

brachten. Schließlich bedeutet der Name Walnuss so viel wie Welsche Nuss. In Österreich heißt sie heute noch Welschnuss, in England Persian Walnut.

Den Franken diente die Walnuss jahrhundertlang als gesundes, energiereiches Nahrungsmittel, das sich als Vorrat für den Winter gut aufbewahren ließ. 2008 wurde der Walnussbaum in Deutschland zum „Baum des Jahres“ gewählt, weil der Bestand stark zurückgegangen war. Rund um die Gelbe Bürg sollen die Nussbestände erhalten werden. Die Genossenschaft Gelbe Bürg eG setzt sich dafür ein.

Von jeher wird die Walnuss vielseitig genutzt. Die Römer verwendeten den gerbstoffreichen Extrakt aus der grünen Hülle und der Rinde als Färb- und Gerbmittel. Der Weinbrandindustrie dient er als Alterungsmittel. Allgemein gilt sie als Symbol der Fruchtbarkeit. Auf Bau-

ernhöfen wurde früher der Walnussbaum häufig neben den Misthaufen gepflanzt, um die Fliegen zu vertreiben, denn die gerbstoffreichen Blätter werden von den meisten Insekten gemieden.

Weltweit wurden 2011 rund 3,5 Mio. t Walnüsse geerntet, meist von Plantagen. Seit 1961 ist die Erzeugung um das Siebenfache gestiegen. Die wichtigsten Produzenten sind China, Iran, USA (Kalifornien), die Türkei und die Ukraine.

Das Öl aus diesen Nüssen hat bei einem aktuellen Test von Gourmetölen der Stiftung Warentest nicht gut abgeschnitten. Von sechs Proben wurden vier mit „mangelhaft“ bewertet, da sich in den Ölen Reste von Lösungsmitteln und sonstige Fremdstoffe befanden. Bei der Raffination bleiben auch häufig die guten Bestandteile der Nuss auf der Strecke. Das Öl der Gelbe Bürg eG ist dagegen ein reines Naturprodukt.