

NUSSBÄUME – BAUMNÜSSE – BAUMNUSSÖL

Nussbäume

Der Walnussbaum stammt ursprünglich aus Mittelasien. Um etwa 800 n. Chr. wurde der Baum auch nördlich der Alpen bekannt und populär. Der Nussbaum ist sehr frostempfindlich. Wenn seine Blüten im April/Mai noch vom Frost erwischt werden, ist es um die Nussernte geschehen. Deswegen wird beispielsweise der 25. April von den Nussbaumbesitzern als «Nussfressertag» bezeichnet. Auf einem Walnussbaum hat es sowohl männliche Kätzchen wie auch weibliche Blüten. Der Blütenstaub der Kätzchen wird vom Wind auf die Narben der weiblichen Blüten übertragen. Die weiblichen Blüten werden nicht von Insekten bestäubt. Nussbäume pflanzte man früher oft neben dem Mist/der Jauchegrube, weil die Ausdünstung der Blätter die Insekten vertrieb. Heute kennt man viele verschiedenen Nussbaumarten. Für unsere klimatischen Verhältnisse gut geeignet sind die Sorten: Scharsch, Franquette, Parisienne, Meylannaise, Mayette. Wer Nussbäume pflanzen möchte, erhält Informationen bei der Zentralstelle für Obstbau in Oeschberg, bei Baumschulen, zum Beispiel Nussbaumschule Gubler – www.nussbaume.ch

Nussernte/Trocknen der Nüsse/Lagerung

Nussernte: Wenn im Herbst die grünen Schalen der Nüsse Risse bekommen, kündigt sich die Ernte an. Die heruntergefallenen Nüsse müssen täglich aufgelesen werden. Vorsichtiges Schütteln empfiehlt sich erst dann, wenn alle grünen Schalen gesprungen sind. Nach der Ernte werden die Nüsse sortiert, wobei man schwarze oder solche mit schadhafte Schalen entfernt. Die Nüsse wenn nötig waschen.

Trocknen: Das Trocknen der Nüsse muss langsam erfolgen. Zu hohe Temperaturen begünstigen das Ranzigwerden der Kerne, zu feuchte Nüsse werden gern schimmelig. **Eine gute Methode ist das einlagige Auslegen der Nüsse auf einem Gitterrost an der Herbstsonne oder in einem normal geheizten Raum.** Die Nüsse sollen oft gewendet werden und man muss ihnen Zeit zu Trocknen lassen. Nüsse immer wieder versuchen.

Lagerung: Die gut getrockneten ganzen Nüsse werden am besten in grob gewobenen Säcken gelagert, die in einem kühlen, trockenen und gut gelüfteten Raum aufgehängt werden. Es empfiehlt sich, die Nüsse erst zu öffnen, wenn man sie braucht – die Nussschale ist die beste «Verpackung». Die Nüsse sollten innert Jahresfrist verbraucht werden. Nusskerne können kurzfristig in Stoffsäcken kühl und trocken gelagert werden – will man sie länger aufbewahren, kann man sie tiefgefrieren. Auch so ist aber die Lagerzeit auf maximal 3 Jahre beschränkt.

Auskernen der Nüsse: Das Öffnen der Nüsse ist eine zeitraubende Handarbeit. Eine «Nussknackete» an einem kalten Winterabend bei einem guten Glas Rotwein im Freundeskreis kann aber auch etwas Besonderes sein. Im Périgord/Frankreich werden die Nüsse mit einem leichten Holzhämmerchen geknackt und mit einem kleinen Messer der Kern von der Schale getrennt. Bei uns bevorzugt man das Öffnen der Nüsse mit dem Nussknacker.

Ölen: In der Grabenöli kann man seine Nusskerne nach alter Tradition (Warmpressung) zu einem feinen Nussöl pressen lassen. Die Maximalmenge beträgt 25 kg Kerne. Geölt wird immer am ersten Samstag und Sonntag der Monate April, Mai, Juni, September und Oktober. Bei grossen Nussernten werden zusätzliche Ölertage festgelegt. Die Möglichkeiten unserer Museumsölmühle sind aber begrenzt.

Anmeldung zum Ölen: Wer seine Nüsse in der Grabenöli zu Öl pressen lassen will, muss sich unbedingt bei Frau Claudia Leu, 077 456 57 82 anmelden. Telefonzeiten jeweils Montags von 19 bis 21 Uhr. Von 10 kg normal getrockneten Baumnüssen erhält man ungefähr 4 Kilo Nusskerne. Bitte unbedingt die Menge der Nusskerne möglichst genau angeben! Ölivereinsmitglieder melden sich bis 31. Januar an, alle andern können sich ab Februar anmelden.



Zum Ölen bitte mitbringen:

- Sack/Behälter mit den Nusskernen mit Namen und Gewichtsangabe
- Trockene, saubere und möglichst dunkle Glasflaschen mit Namen versehen

Für Ölivereinsmitglieder ist das Ölen von 10 kg Kerne gratis, ab 10 kg pro Kilo Fr. 2.–. Wer nicht Vereinsmitglied ist, bezahlt pro Kilo Nusskerne Fr. 6.–. Maximalmenge pro Partei ist 25 kg Nusskerne.

Der Fettgehalt der Baumnüsse beträgt 50 bis 65%. Von 10 kg Baumnusskerne erhält man in der Grabenöli durch eine Warmpressung nach alter Tradition gute 4 l Öl. Das Baumnussöl ist eines der wertvollsten Öle, das man kennt. Es enthält etwa 70% der lebenswichtigen, mehrfach ungesättigten Fettsäuren, 20 % einfach ungesättigter Fettsäuren. Es wird hauptsächlich für die kalte Küche verwendet (Rezeptbüchlein erhältlich). Das Öl sollte innert Jahresfrist verbraucht werden – nachher verliert es an Geschmack oder kann ranzig werden.

Ankauf von Baumnüssen: Der Öliverein Lüterswil kauft gerne Baumnusskerne aus der Region. Wer solche verkaufen möchte, soll sich bitte auch bei Frau Leu melden. Wir bezahlen pro Kilo gute Nusskerne Fr. 13.–. Eine schlechte Qualität Nusskerne (schwarze, ranzige oder schimmelige) kann nicht übernommen werden.

(© Grabenöli/2013)