

# Geduld und gute Scheren

Anton Neumayer hat in seiner Haselnuss-Plantage 2500 Bäumchen „erzogen“ und freut sich jetzt über den Ertrag

VON KATHARINA AURICH

**Haag** – Schon von weitem ist die Baumplantage zwischen den Raps- und Weizenfeldern an einem Südhang des Marchenbachtals sichtbar. Hier werden seit sechs Jahren Haselnüsse erzeugt – anstelle von EU-subsidiertem Getreide, Mais oder Ölfrüchten. Für den Haselnussanbau benötigt man lediglich ein Grundstück und gute Baumscheren, erklärt Anton Neumayer, Nebenerwerbslandwirt aus Holzhäusl.

Auf einem vier Hektar großen Hang hat er vor sechs Jahren 2500 kleine Haselnussbäumchen gepflanzt, die jetzt erst richtig Ertrag bringen. Daher benötigt man als dritte wichtige Voraussetzung für die Haselnussproduktion Zeit und Geduld, ergänzt Neumayer. Haselnussbüsche, die durch Beschneiden zu Bäumen erzogen werden, damit man die Nüsse leichter ernten kann und die Früchte viel Sonne erhal-

## „Gutes Fett“

Die Haselnuss ist die Frucht des „Gemeinen Hasel- oder Haselnussstrauches“ und zählt zu den Gattungen der Birkengewächse. Der rund fünf Meter groß werdende Haselnussstrauch ist vorwiegend in Europa und Kleinasien beheimatet. Die Haselnuss zählt seit Jahrtausenden zu den Nahrungsmitteln der Menschen. Sie ist eine „echte“ Nuss, denn der Samen ist von einer verholzten Fruchtwand umschlossen.

Es gibt zwei Sorten, die rundlichen Zelnüsse (rauere Klimata) und die länglichen Lambertsnüsse (mediterrane Raum). Haselnüsse enthalten viel Fett und liefern damit zahlreiche Kalorien. Durch den Verzehr einer halben Tüte (100 Gramm) nimmt der Körper 644 Kalorien zu sich. Laut der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) ist es jedoch gesund, täglich bis zu 25 Gramm Nüsse zu essen: Das Fett der Haselnuss besteht vor allem aus ungesättigten Fettsäuren, den „guten Fetten“ also. Die Nüsse enthalten außerdem Vitamin E, verschiedene B-Vitamine, Magnesium, Phosphor, Kalium, Eisen und Calcium sowie Ballaststoffe und sekundäre Pflanzenstoffe aus der Gruppe der Phytoesterine. KA

ten, sind anspruchslos und wachsen in ganz Europa. Die Nachfrage ist groß, im Moment werden 70 Prozent des weltweiten Bedarfs in der Türkei erzeugt. In Deutschland verarbeiten die Bäckereindustrie, Eis- und Ölhersteller jährlich 65 000 Tonnen der kleinen braunen Früchte. Um diesen Bedarf zu decken, müssten in Deutschland auf 100 000 Hektar Haselnüsse wachsen, tatsächlich sind es jedoch nur 300 Hektar. In Bayern gibt es zur Zeit 80 Haselnussanbauer.

## Die meiste Arbeit fällt in den Jahren an, in denen es noch keine Ernte gibt

Der Hauptgrund, warum der anspruchslose, flach wurzelnde Busch nicht häufiger genutzt wird, ist die lange Zeitspanne, die von der Pflanzung bis zu ersten Ernte vergeht. In diesen Jahren fällt jedoch die meiste Arbeit an, denn die Büsche müssten kontinuierlich beschnitten werden, schildert Neumayer, der die Nüsse nicht nur anbaut, sondern sich als Geschäftsführer der Bayerischen Haselnusserzeuger auch für ihre Verbreitung und Vermarktung einsetzt.

Der Landwirtsohn arbeitet hauptberuflich in der Verwaltung und kam zufällig zur Haselnuss. Auf seinem elterlichen Hof war die Landwirtschaft bereits in den 80er Jahren aufgegeben worden, seine Frau Gudrun wollte jedoch die Flächen rund um den idyllisch gelegenen Hof mit den beiden Söhnen nutzen. „Mit Mais und Weizen wollten wir aber nicht wieder anfangen, landwirtschaftliche Maschinen gab es auch keine mehr“, erinnert sich Neumayer. Zufällig bekam er aus dem Landratsamt den Tipp, es doch mit der Haselnuss zu versuchen. „Das Schöne daran ist, dass man die Arbeiten nicht sofort erledigen muss“, schildert der Haselnussbauer seine Passion. Der Unterschied zur „normalen“ Landwirtschaft sei auch, dass man nicht im Frühjahr säen und im Herbst ernten, sondern „man muss wie im Obstbau ständig dran bleiben“.

Ungefähr 240 Arbeitsstunden investiert Neumayer jährlich in die Pflege seiner kleinen Bäume. Das Haselnussjahr beginnt im Februar/März, wenn die winzigen Blüten, die kaum sichtbar sind, an den Zweigen erscheinen, die Bestäubung übernimmt der



Aus Anton Neumayers Haselnüssen wird unter anderem ein Haselnusschnaps hergestellt. Der Nebenerwerbslandwirt aus Haag hat an einem Südhang des Marchenbachtals 2500 Haselnussbüsche gepflanzt.

FOTO: EINFELDT

Wind. Unter den Bäumchen, die sechs bis sieben Meter hoch werden, wird das Gras gemulcht. Da Neumayer seine Nüsse biologisch erzeugt, kommt kein Dünger oder gar Pestizid in die Plantage. Sind die Nüsse im Herbst reif, wird das Gras mit dem Rasenmäher oder der Motorsense sehr kurz gemäht, die Nüsse werden – wie bei der Olivenernte – von den Bäumen geschüttelt und dann mit einer Art Staubsauger-Kehrmaschine aufgesaugt. Dann werden sie nach Dachau transportiert, wo ein Mitglied der Erzeugergemeinschaft Maschi-

nen zum Trocknen und Reinigen der Nüsse zur Verfügung stellt. Beinahe alle bayerischen Nüsse werden in der Schale und nicht geknackt verkauft.

Nach Größe sortiert und verpackt gelangen die Nüsse aus Haag dann in den Biohandel, zu Ölmühlen – und den größten Teil nimmt neuerdings die Edeka-Südbayern ab. Dies freut Neumayer besonders, da die Ernte auf diese Weise in der Region vermarktet werde und keine langen Wege zurücklegen müsse. Immer wieder erhält er Nachfragen nach Nüssen, so auch kürzlich

aus Nürnberg für Lebkuchen, die er jedoch absagen muss. Aus einem Teil der Ernte stellt die Erzeugergemeinschaft auch Likör, Öl und schmackhaften Haselnusschnaps her. An der Fachhochschule Weihenstephan hat gerade ein Projekt begonnen, aus den gerösteten heimischen Nüssen und Kakao eine gesunde, wenig zuckerhaltige Nusscreme herzustellen, schildert Neumayer die vielfältigen Möglichkeiten.

Weitere Informationen: [www.eo-haselnuss.de](http://www.eo-haselnuss.de).