



Kaltgepresstes Wallnussöl der St.Galler Saat-zuchtgenossenschaft

Nussknacken für St.Galler Öl

Wallnussöl gibt es seit Kurzem auch aus einheimischen Nüssen. Über 3000 Kilo frische Baumnüsse wurden diesen Herbst bei der St.Galler Saat-zuchtgenossenschaft angeliefert. Nun werden sie in der Behindertenwerkstatt Buecherwäldli geknackt und sortiert, um später zu hochwertigem Öl gepresst zu werden.

Text und Bild: Doris Ammann-Süess

«Knack, knack, knack», tönt es in den Werkräumen der Werkstätten Buecherwäldli Uzwil. In einer Reihe sitzen Sven, Angelico und Claudia je an einer Handhebel- presse. Eine Verbauung aus Schachteln schützt sie vor Nuss- schalensplittern. Sven arbeitet ziemlich rationell. Er nimmt eine Nuss, legt sie unter die Hand- presse und «ratsch» zieht er den

Hebel runter, so dass die Nuss in zahlreiche Teile zerspringt. Bei Angelico geht das Ganze etwas langsamer. Er nimmt eine Nuss, legt sie sorgfältig unter die Presse und zieht dann den Hebel langsam soweit runter, bis es knackt. Danach nimmt er die Nuss auseinander und säubert den Arbeitsplatz für die nächste. «Mach i gern», erklärt Claudia nachdrücklich. «Schöni Arbät», meinte auch Sven und unterstreicht dies gleich mit einer weiteren Vorführung.

Schöne Abwechslung

In den Werkstätten des Buecherwäldli sind rund 200 Personen mit unterschiedlichen Behinderungen oder Beeinträchtigungen beschäftigt. Hauptsächlich werden Arbeiten für Industriebetriebe ausgeführt: stanzen, drehen, fräsen, Gewinde schneiden, bohren, sägen, pressen, montieren

oder verpacken. «Weil es aber derzeit in der Industrie weniger Arbeit für uns gibt, suchen wir auch nach anderen Betätigungs- feldern», erklärt Hansjörg Ruck- stuhl, der Leiter der Werkstätten. So komme ihnen das Nusskna- cken gerade gelegen.

Rund 480 Kilogramm Nüsse wurden kürzlich in Uzwil ange- liefert. Sie werden in den näch- sten Wochen von 15 bis 20 Per- sonen geknackt und sortiert. «Für die meisten hier ist das eine schöne Abwechslung», erklärt Gruppenleiterin Maja Dudli. Mit viel Liebe und Sorgfalt sind die Behinderten bei der Arbeit und einer unter ihnen erklärt mir auch gleich, dass daraus später Nussöl wird.

3000 Kilogramm Nüsse

Der Zufall will es, dass Christoph Gämperli von der Saat-zuchtge- nossenschaft in Flawil ebenfalls

im Buecherwäldli zu Besuch ist. Er bringt Papiersäcke für die Nusskerne. Etwa 100 bis 120 Kilogramm Kerne seien für eine Pressung nötig. Gämperli ist sehr erfreut über den Verlauf des Projektes. Nach Rapsöl, Leinöl, Mohnöl und Traubenkernöl ist das Wallnussöl nun das neueste in der Reihe der St.Galler Öle. «Und dazu auch bei Weitem das edelste und wertvollste von allen», wie er ergänzt.

Zusammen mit der Fachstelle Ackerbau des Landwirtschaftlichen Zentrums St.Gallen versucht die St.Galler Saatzuchtgenossenschaft in der Landwirtschaft das Nischendenken zu fördern. Eine mögliche Nische sieht man hier auch bei den Baumnüssen. Nussbäume wurden in den vergangenen Jahren aus wirtschaftlichen Gründen immer weniger genutzt. Dies soll sich nun ändern. In Zusammenarbeit mit der Fachstelle Obstbau wurden dieses Jahr 300 ausgewählte Betriebe im Kanton aufgefordert, ihre Baumnüsse bei der Saat-



Claudia knackt in den Werkstätten des Buecherwäldli gerne Nüsse.

zuchtgenossenschaft in Flawil abzugeben. Und dem Aufruf wurde tüchtig Folge geleistet: Rund 3000 Kilogramm frische Nüsse wurden angeliefert. «Vor allem Kinder und ältere Leute kamen mit ihren Nüssen», erzählt Gämperli. Pro Kilogramm frische, gewaschene Nüsse zahlte die Saatzuchtgenossenschaft fünf Franken. «Die einen sagen nun, das lohnt sich doch nicht», weiss

Gämperli. «Doch gerade für Kinder sei das ein wunderbares Sackgeld und Erwachsene freuen sich oft, dass sie aus ihren Baumnüssen wieder etwas machen können.»

Äusserst fein und wertvoll

Seit einigen Wochen ist jedoch Schluss mit Nüsse bringen. «Damit wir einwandfreie Qualität haben, trocknen wir die Nüsse im

Einheimisches am besten

Das St.Galler Wallnussöl hat gemäss Christoph Gämperli eine ganz besondere Geschmacksnote. Dies ergab auch ein Vergleich von Öl aus geschälten Kalifornischen Nüssen, geschälten St.Galler Nüssen und ungeschälten St.Galler Nüssen. Das Öl aus ausländischen Zuchtnüssen wirkte gegenüber den beiden einheimischen geradezu fade. Jenes aus geschälten einheimischen Nüssen schwang klar obenaus. «Bei uns ist fast jeder Nussbaum eine eigene Sorte und damit haben die Nüsse neben unterschiedlicher Grösse und Form auch ein spezifisches Aroma. Aus diesen zahlreichen Ökotypen an Nüssen ergibt sich beim Öl schliesslich eine phänomenale Aromatik», schwärmt Gämperli.

Das edle Wallnussöl ist beliebt als Salatöl und zum Überträufeln von Pasta und Wurzelgemüse. Ausserdem findet es in der Hautpflege Verwendung.



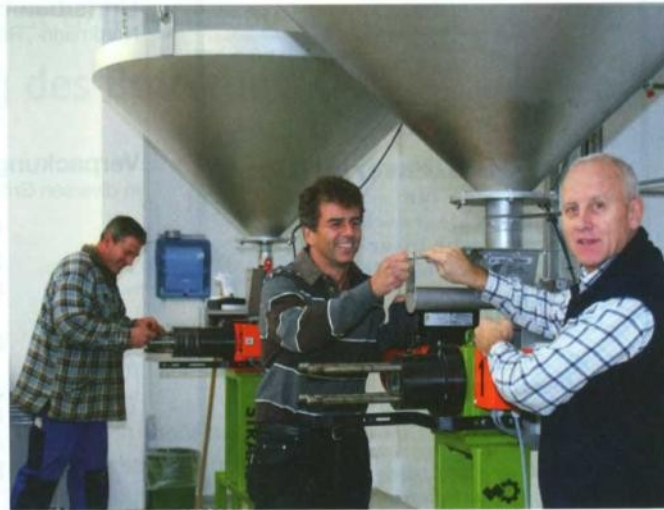
Bäuerinnen beim Abfüllen von Rapsöl. Nussöl folgt erst noch.

eigenen Trocknungsraum.» Kühl und trocken gelagert wären die Samen so rund zwei Jahre haltbar. Die trockenen Nüsse kommen anschliessend gestaffelt in die Werkstätten des Buecherwäldli, von wo sie geknackt und sortiert zum Pressen zurückgenommen werden. «Für die Pressung der Nüsse musste unsere Presse mit einigen Zusätzen ausgestattet werden», erzählt Gämperli. Diese Arbeit übernahm Gallus Steiner von der Fachstelle Landtechnik. Er sorgte mit einer speziellen Dosieranlage dafür, dass die Nüsse ganz langsam auf die Presse laufen. So konnte die Ölausbeute optimiert werden.

Die Ausbeute ist nämlich nicht sehr gross. Nach Trocknen, Sortieren und Pressen bleiben nur rund zehn Prozent des Gewichts als Öl. Vorgesehen sind vier Pressungen im Jahr. Anschliessend wird das äusserst feine Öl von Bäuerinnen in 2,5-dl-Fläschchen abgefüllt. Dass ein solches Fläschchen bei so viel Arbeit und derart edlem Öl nicht ganz billig ist, versteht sich. Es kostet denn auch 48 Franken und eignet sich ausgezeichnet über Salat und zum Abschmecken von Speisen.

Presskuchen verwerten

Trotz der hohen Kosten läuft das Projekt Wallnussöl gemäss Gämperli «hoch erfreulich». Natürlich



Gallus Steiner, Christoph Gämperli und Thomas Niedermann bei den Ölpresen der Saatzeitgenossenschaft.

steht und fällt alles mit der erfolgreichen Vermarktung, doch das macht ihm nicht allzu grosse Sorgen. Derzeit werden beispielsweise unzählige Geschenkpackungen mit St.Galler Ölen verpackt und auch an Märkten und Führungen findet das einheimische Öl Anklang. Was nun noch fehlt, ist eine sinnvolle Verwertung des Presskuchens. Doch auch dazu laufen bereits erste Versuche. Möglichkeiten sieht man in der Verwendung mit Guetzi, Nudeln oder Spätzli. Doch noch ist dies nicht markt-reif. Erstmals werden rund

1000 Fläschchen Wallnussöl der diesjährigen Ernte abgefüllt. Und bis dahin wird am Buecherwäldli noch viele Stunden fleissig geknackt.



Kaltgepresstes Wallnussöl aus heimischen Nüssen, eine Neuheit.