

Mit Bündner Baumüssen *zum Sieg*

Die Bündner Biobaumnusstorte von Meier-Beck ist «Bioprodukt des Jahres». Dahinter steht auch ein Anbauprojekt.

In Malans GR hat Johannes Janggen seinen Knospe-Hof. Nichts Ungewöhnliches, wäre da nicht dieses seltsame Rattern in einem Nebengebäude. Dort knackt eine grosse Maschine geräuschvoll Biobaumnüsse. Es ist die einzige ihrer Art in der Schweiz. Betrieben wird sie von der Interessengemeinschaft (IG) Swiss Nuss. Eine Genossenschaft mit vier Produzentenplattformen in Graubünden, St. Gallen und Luzern. Johannes Janggen ist der Produktionsleiter. «Es wurden Bündner Nüsse für die Bündner Nusstorte gesucht. Denn die namensgebende Zutat wird meist importiert», erklärt er. Also haben sich ein paar Bauern zur IG Swiss Nuss zusammengeschlossen, um einheimische Nüsse zu produzieren.



Lucia Meier mit der prämierten Nusstorte. Bilder: Luc Kämpfen



Die Baumüsse stammen aus dem Anbauprojekt der IG Swiss Nuss.

Die Produktion ist ein langfristiges Projekt und klimabedingt nicht überall in der Schweiz möglich. «Dafür brauchen wir Bedingungen wie beim Rebbau», erläutert Johannes Janggen. Die IG hat sich an das Projekt gewagt. Wo früher ein paar Nussbäume standen, wachsen nun auf Plantagen die Baumüsse heran.

Von der Nussknackerei in Malans führt der Weg ins Dorf Santa Maria im Val Müstair, am östlichen Rand Graubündens. Dort rattert es nicht, dafür rauscht es. Ein Bach fliesst durch den Ort. An diesen angrenzend liegt der Meier-Beck. Dessen Nusstorte wurde im September 2022 von den Besucherinnen und Besuchern des Slow Food Market an der Food Zürich zum «Bioprodukt des Jahres» gewählt. Die Bäckerei hat laut Johannes Janggen eine wichtige Rolle beim Aufbau des Baumussprojekts gespielt. Sie sagte von Beginn an zu, die komplette Charge zu übernehmen. Die erste Lieferung erfolgte 2019. Aktuell kauft sie rund 1,5 Tonnen Nüsse im Jahr ein.

Der fehlende Deckel macht den Unterschied

Meier-Beck-Chefin Lucia Meier empfängt uns. Die 43-Jährige leitet den Betrieb in zweiter Generation mit ihrem Lebenspartner Marco. Es ist 7 Uhr morgens, die Schicht der Mitarbeitenden in der Backstube endet bald. Die Zubereitung der prämierten Nusstorte läuft noch. Kreise werden aus einem Teig gestochen, geformt und mit einer Nussmasse gefüllt. Ohne Teigdeckel wird das Gebäck in den riesigen Ofen geschoben. «So ist das Verhältnis zwischen Füllung und Teig anders als bei einer zugedeckten Nusstorte», sagt Lucia Meier. Und so könne man sich auch von den anderen Bündner Nusstorten unterscheiden. Im Sortiment von Meier-Beck finden sich übrigens auch konventionelle Produkte. Der Trend gehe aber hin zu mehr Bio, sagt die Geschäftsführerin. Die Prämierung, die im Rahmen der Bio Gourmet Knospe stattgefunden hat (Infobox), bestätige den eingeschlagenen Weg. Ohne die Biobaumnüsse der IG Swiss Nuss wäre der so nicht möglich gewesen.

Nach Zürich an die Preisverleihung reisten Viktoria und Meinrad Meier. Sie haben den Meier-Beck vor Jahrzehnten gegründet und auch auf Bio gesetzt. Tochter Lucia Meier will die Tradition fortsetzen und ausbauen. Und im nächsten Jahr soll dann gefeiert werden, wenn Meier-Beck sein 50-Jahre-Jubiläum hat. *Oliver Roscher, Bio Suisse*

www.bio-suisse.ch/nusstorte



Bio Gourmet Knospe 2022

Zum 16. Mal verlieh Bio Suisse im September die Bio Gourmet Knospe. Erstmals wurde auch ein «Bioprodukt des Jahres» gekürt (Text nebenan). Die Jury verkostete insgesamt 49 Bioprodukte der Kategorie Süssbackwaren und Brote. Die Note 6 erhielten: Bauernbrot, Agra HPZ Anstalt, Mauren FL; Baguette, Au beau Moulin Suisse, Näfels GL; Biodinkelschrotbrot, Biobäckerei Simon Peter / Biohof Bachhalde, Lieli LU; Cuchaule AOP Bio Bourgeon, Boulangerie Saudan, Fribourg; Ur-Dinkelbrot, BSB Spittelhof, Bürgerspital Basel; Bio Hausbäcker Baguette paysanne, Coop Fachstelle Bäckereien, Schafisheim AG; Nusstorte mit Bündner Baumüssen, Meier-Beck, Santa Maria GR (Bioprodukt des Jahres); Bio Ur-Roggenbrot und Bio Ur-Roggenbrot mit Walliser Bergkräutern, Stiftung Roggen Schweiz, Erschmatt VS; Bio-Dinkel-Hirtenbrot, Stiftung zur Palme, Pfäffikon ZH. *schu*