



Langer Weg: In der Nussknackermaschine in Malans wurden schon mehrere Tonnen Nüsse von rund 3500 verschiedenen Nussbäumen verarbeitet. Die Maschine von Bauer Johannes Janggen übernimmt dabei die wesentlichen Produktionsschritte: Sie knackt die Nüsse und sortiert danach die Schale aus. Nur die essbaren Kerne bleiben zurück.

Nüsse knacken im Akkord

In Malans steht die grösste Nussknackermaschine Graubündens. Bauer Johannes Janggen reiste für sie bis nach Kalifornien.

Rebekka Walli (Text) und Olivia Aebli-Item (Bilder)

An derselben Stelle, an welcher noch vor wenigen Jahren ein Schweinestall stand, präsentiert sich neu eine ratternde und knatternde Nussknackermaschine. Sie steht in Malans und wird vom Bauern und Präsidenten der Genossenschaft Walnusskompetenzzentrum Johannes Janggen betrieben. Und sie ist die erste professionelle Verarbeitungsmaschine für Baumnüsse in Graubünden.

Schweizer Walnussproduktion

Vor gut neun Jahren kamen einige Landwirte auf die Idee, Schweizer Walnüsse für Bäckereien und Konditoreien zu produzieren. Wie es in einem Bericht von Swiss Nuss heisst, wurde daraufhin der Auftrag einer Machbarkeitsstudie an das Landwirtschaftliche Zentrum Plantahof erteilt. Es stellte sich heraus, dass viele Bäckereien an Schweizer Nüssen für ihre Produkte interessiert waren und dass sie auch willig wären, einen höheren Preis für regionale Produkte zu zahlen.

«Zu dieser Zeit hielt ich auf meinem Hof eigentlich nur Vieh. Ich bemerkte aber, dass sich die Gegend auch gut für den Anbau von Pflanzen eignete», sagt

Janggen. Er habe daraufhin im Rahmen der laufenden Machbarkeitsstudie zugestimmt, Nussbäume auf seinem Land anzupflanzen.

Zehn Jahre später stehen nun auf 4,5 Hektaren seines Landes rund 1300 Nussbäume.

Regional statt importiert

Insgesamt bringen es die 14 Mitglieder der Genossenschaft Walnusskompetenzzentrum auf 3500 Nussbäume, welche sie auf ihren eigenen Betrieben angepflanzt haben. «Unser Ziel ist es, unsere Nüsse regional zu vermarkten, sodass weniger importierte Ware nötig ist», so Janggen.

Bisher seien rund 98 Prozent aller verarbeiteten Nüsse in die Schweiz importiert worden. Beispielsweise aus Kalifornien. Mit der hohen Anzahl Neupflanzungen von Walnussbäumen wolle die Genossenschaft diese hohe Prozentzahl etwas senken.

Bund und Kanton finanzierten mit

Damit das Projekt überhaupt durchführbar war, brauchte es Wissen über den Anbau und eine passende Maschine zur Verarbeitung der Nüsse. Ersteres konnte sich Janggen im Grenoblegebiet in Frankreich aneignen. Aus Kalifornien liess er dann eine Nussknackermaschine importieren.

«Die Kalifornier haben dort selbst riesige Nussplantagen», meint Janggen.

«Das gesamte Projekt kostete 1,2 Millionen Franken. 750 000 Franken davon investierte die Genossenschaft» erklärt er weiter. Zusätzlich habe das Projekt Fördergelder von Bund und Kanton bekommen, was circa 37 Prozent des Preises ausmache.

«Es war ein langwieriger Prozess, bis die Maschine einmal zusammgebaut war», sagt Janggen. Auch sie zu bedienen, sei zu Beginn nicht leicht gewesen. Dies habe er jetzt allerdings gelernt. «Sie funktioniert ein bisschen wie ein Mähdrescher.»

Nussknackermaschine in Malans

«Im vergangenen Jahr hat die Maschine rund 3,5 Tonnen Nüsse verarbeitet», erzählt Janggen. 40 Prozent davon seien Kerne und somit essbar gewesen, die restlichen 60 Prozent seien bloss Schale gewesen.

«In einem ersten Schritt werden die Nüsse geerntet, gewaschen und getrocknet, damit sie die Maschine nicht verschmutzen», sagt der Bündner Bauer weiter. In der einen der beiden angeschafften Maschinen würden sie dann geknackt und in der zweiten würden Schale und Kerne sortiert und getrennt.

«Die Maschine unterscheidet durch moderne Fototechnik zwischen Schale und Kern und trennt sie dementsprechend» so Janggen. Dies funktioniert gut, allerdings nicht immer zu 100 Prozent. «Manchmal sehen sich Schale und Kern von der Oberflächenstruktur zu ähnlich», erklärt Janggen. Deswegen würde er auch immer alles nochmals von Hand durchsuchen, bevor er die Nüsse dann abpacke.

Ab diesem Herbst sei geplant, dass auch das Abpacken automatisiert werde, zum Beispiel durch ein Fließband.

«Die Maschinen gehören der Genossenschaft, das Gebäude gehört zu meinem Hof. Genauso wie die 1300 Nussbäume», erklärt Janggen. Alle Mitglieder der Genossenschaft würden ihre geernteten Nüsse nach Malans lie-

fern. Von dort aus würden sie dann verarbeitet und verkauft. «Bezahlt wird jeder nach dem Anteil der Nüsse, die er geliefert hat.»

Höhere Preise für Bäckereien

«Wir haben bisher Aufträge für Birnenbrot und auch einen für ein Joghurt bekommen», zählt Janggen auf. Hauptsächlich liefere die Genossenschaft allerdings an drei bis vier Bäckereien. Diese würden die Nüsse hauptsächlich für Nusstorten benutzen.

Wie der Bündner Bauer weiter meint, kosten die regionalen Nüsse die Bäckereien drei mal mehr als importierte Ware. «Den Preis des einzelnen Produkts beeinflusst das nicht sehr, weil die Menge an verarbeiteten Nüssen pro Stück nicht gross ist.»

Mehr Mitarbeiter gebraucht

Für die Genossenschaft bedient Janggen die Maschinen bisher alleine. «Wenn wir dieses Jahr hoffentlich eine grosse Ernte verarbeiten werden, braucht es ab dem Herbst mehr Mitarbeiter», erzählt Janggen. «Ich habe bemerkt, dass ich meinen eigenen Betrieb etwas hinten anstellen musste», sagt der Bauer. Voraussichtlich sollten dieses Jahr acht bis neun Tonnen Nüsse geknackt werden.

«Im vergangenen Jahr hat die Maschine rund 3,5 Tonnen Nüsse verarbeitet.»