



Der Bauer und die harte Nuss

Landwirtschaft. In Österreich gibt es nur ganz wenige Haselnuss-Plantagen – Christoph Böckl klaubte bis Ende Oktober seine reiche Ernte im Marchfeld auf

VON ANITA KATTINGER (TEXT)
UND JEFF MANGIONE (FOTOS)

Ein Symbol der Liebe, Unsterblichkeit, Fruchtbarkeit, Magie, des Friedens, Glücks und letztlich des Frühlings – es gibt wenige Nahrungsmittel wie die Haselnuss, die in vergangenen Zeiten fester Teil unserer Bräuche war. Im Alten Rom trugen Friedensverhandler einen Haselzweig in den Händen, in zahlreichen Ländern bewarf man das Brautpaar mit Haselnüssen und noch heute sind Wünschelruten Haselzweige.

Der niederösterreichische Landwirt Christoph Böckl kannte all diese Geschichten, deswegen entschloss er sich im Jahr 2015 aber nicht zum erwerbsmäßigen Anbau. Wie viele Landwirte war er auf der Suche nach einer neuen Idee, die sich auch nach Jahrzehnten rechnen sollte. Und damals gab es bereits die ersten erfolgreichen Versuche in Niederösterreich, Haselnüsse anzubauen.

Frisch oder ranzig

Zwar ist *Corylus avellana* – besser bekannt als die Gemeine Hasel oder Haselstrauch – in unseren Parks und Wäldern heimisch, allerdings eignet sich diese nicht für den Erwerbsbau. Wenn wir wie vor der Weihnachtszeit gemahlene Haselnüsse im Supermarkt kaufen, dann handelt es sich um Exportware und meist um Lambertshaseln. Weltweit stammen 70 Prozent aller Haselnüsse (alle Gattungen zusammengefasst) aus der Türkei, sehr weit abgeschlagen folgen Italien und Aserbaidschan als die weltgrößten Anbaugelände.

„Wir bauen kleine Jungbäume an, auf denen die Zeller Nuss sowie die nah verwandte Pflanzenart Lambertshasel aufgepfropft ist. Die Lambertshasel ist auch jene Gattung, die in großen Regionen wie der Türkei angebaut wird und längliche Früchte hat. Erst nach rund zehn Jahren sind die Bäume voll ertragsfähig.“

Die Haselnuss-Bäume fühlen sich im warmen Marchfeld besonders wohl: „Und leider wird es ja auch bei uns immer wärmer. Zwar ist Spätfrost im Mai auch für Haselnüsse ein Problem, allerdings sind die Bäume nicht so empfindlich wie Marillen.“ Aufwendig ist das mehrmalige Zuschneiden der Bäume pro Jahr und die Ernte: Wobei sich Böckl mit seinem

Team dazu entschieden hat, die reifen Früchte vom Boden aufzuklauben. Die Haupternte fand Ende September und Anfang Oktober statt: Wenn ein Baum voll ertragsfähig ist, können bis zu sieben Kilo Haselnüsse geerntet werden. Wobei die Früchte mit mehr als 50 Prozent einen relativ hohen Schalenanteil haben. Böckl bewirtschaftet rund neun Hektar und erntet bis zu 3.000 Kilogramm pro Hektar. „Durch das Thema Nachhaltigkeit liegen Nüsse aus regionalem Anbau im Trend. Den Unterschied schmeckt man auch: Durch die Lagerung schmeckt Exportware im Supermarkt oft ranzig. Unsere schmecken frisch.“

Seit sechs Jahren baut Christoph Böckl zwei Haselnuss-Sorten an: Die Ernte ist anstrengende Handarbeit, sein Team sammelt die reifen Haselnüsse vom Boden ein

Team dazu entschieden hat, die reifen Früchte vom Boden aufzuklauben. Die Haupternte fand Ende September und Anfang Oktober statt: Wenn ein Baum voll ertragsfähig ist, können bis zu sieben Kilo Haselnüsse geerntet werden. Wobei die Früchte mit mehr als 50 Prozent einen relativ hohen Schalenanteil haben. Böckl bewirtschaftet rund neun Hektar und erntet bis zu 3.000 Kilogramm pro Hektar. „Durch das Thema Nachhaltigkeit liegen Nüsse aus regionalem Anbau im Trend. Den Unterschied schmeckt man auch: Durch die Lagerung schmeckt Exportware im Supermarkt oft ranzig. Unsere schmecken frisch.“



Ein Baum kann bis sieben Kilogramm Haselnüsse tragen



In der Marchfeldnuss-Plantage werden Nüsse auch sortiert

Fakten

Haselstrauch

Wenn wir in der Natur Haselnusssträucher sehen, dann handelt es sich um die Gemeine Hasel: Ein rund fünf Meter hoher sommergrüner Strauch

Früchte

Die Samen der Haselnuss enthalten rund 60 Prozent Öl

5

Millionen Jahren

Aus fossilen Funden ist die Frucht aus dem Zeitalter des Pliozän bekannt, das vor rund 5 Millionen Jahren begann und vor 2,5 Millionen Jahren endete. In Europa der Mittelsteinzeit waren Haselnüsse eine wichtige Nahrungsquelle. Zu dieser Zeit war der Strauch bei uns das wichtigste Gehölz und wurde schließlich zurückgedrängt

Nüsse lassen sich gut einfrieren

Tricks für die Verarbeitung – und wie man Nussaufstrich macht

Nussig. Generell sollten Nüsse kühl und trocken gelagert werden. Laut Christoph Böckl gelingt das am besten im Kühlschrank. Wenn nicht sofort die Nüsse verbraucht werden, dann halten diese im Tiefkühlfach besonders lange. Einige Monate sollten kein Problem sein. Und sie können im gefrorenen Zustand gemahlen werden.

• **So rösten Sie Haselnüsse** Backofen auf 170 Grad vorheizen. Backblech mit Backpapier belegen und die Ha-

selnüsse darauf verteilen, so dass keine Nüsschen übereinander liegen. Haselnüsse, je nach Geschmack, für fünf bis zehn Minuten rösten. Mit dem Backpapier aus dem Rohr nehmen und auf einem Gitterrost auskühlen lassen.

• **So mahlen Sie Haselnüsse** Dafür eignen sich Pürierstab, Standmixer, Nussmühle oder auch eine elektrische Kaffeemühle. Beginnen Sie ganz schonend mit einer niedrigen Stufe, sonst werden Öle aus den Haselnüs-

sen freigesetzt und es entsteht ein Nussmus.

• **So machen Sie eine Haselnusscreme** 300 g Haselnusskerne unter ständigem Wenden rösten. Die Haselnüsse in einem Hochleistungsgerät mixen. Das Gerät alle zehn Sekunden kurz ausschalten und auskühlen lassen. Zwei bis drei Esslöffel Haselnuss- oder Kokosöl sowie vier Esslöffel Kakao, zwei Esslöffel Rohrzucker, das Mark einer halben Vanilleschote und eine Prise Salz hinzufügen.

Klebriges Geschäft: Neue Zuckerl-Schaumanufaktur eröffnet in Wiener Innenstadt

Naschkatzen können das Entstehen von Seidenzuckerln, Fruchtgelees, sauren Drops und Lakritze verfolgen – ganz wie in alten Zeiten

Zuckersüß. Auf einer Reise in den hohen Norden verliebten sich Maria und Christian Mayer in das alte Handwerk der Zuckerlmacher. Zurück in Wien machten sie sich auf die Suche nach alten Meistern und trafen auf Fritz W. Heller, dem letzten Chef der legendären Heller Zuckerlfabrik, der ihnen die Originalkataloge und Rezepte anvertraute, nach denen das Paar seit 2013 in ihrer „Wiener Zuckerlwerkstatt“ produziert.

Schon bisher führten der ehemalige Sänger und die ehemalige Juristin die mehr als 150 Jahre alte Verfahrenstechnik vor den Augen der Kundschaft in ihrem Geschäftslokal in der Wiener Herrngasse vor: Am 11. November öffnen die Zuckerl-



Für die Zuckerlmasse braucht es Zucker, Glukose, Wasser sowie aromatische Öle und Farben



macher eine neue Schaumanufaktur nahe der Albertina (Führichgasse 3).

Besucherinnen und Besucher können dort auf 260 Quadratmetern in die Welt des 150 Jahre alten Bonbonhandwerks eintauchen und täglich bei der Produktion zusehen. Im integrierten Shop

kann man die handgemachten Zuckerl dann mitnehmen. „Der neue Standort ist viel mehr als ein Geschäft. Er ist in erster Linie Produktionsstätte und Ort, in dem diese Handwerkstradition auflebt und Besucher begeistert“, sagt Christian Mayer. Gestaltet wurde die neue Schauma-

nufaktur vom Architekten Gregor Eichinger mit viel Platz für Zuschauer der traditionellen Zuckerlkunst. „Die Besucher erleben, wie unsere Produkte entstehen: in 100 Prozent Handarbeit.“

Dabei entlastet der neue Shop auch den bestehenden Standort in der Herrngasse.

Mit 50.000 Besuchern im Jahr bildeten sich dort teils lange Schlangen vor den Pforten. Nicht alle, die Zeuge werden wollen, wie die kleinen „Kunststücke“ entstehen, haben die Möglichkeit.

Luft einschlagen

Bis zum Aufleben der Zunft durch das Quereinsteigerpaar war das Handwerk der Zuckerlmacher in Österreich so gut wie ausgestorben: Für das Gründen einer Zuckerlmanufaktur reicht es, wenn man eine Konditorenkonzession vorzuweisen hat. Damals wie heute beruhen die Rezepte auf nur wenigen Zutaten und Handgriffen: Für die Zuckerlmasse braucht es Zucker, Glukose, Wasser sowie aromatische Öle und Lebensmit-

telfarben. Die heiße Zuckerlmasse wird auf eine kühlende Granitplatte gegossen: Beim anschließenden Zuckerziehen wird die Masse in Achterform um einen Haken geschlagen und somit Luft eingearbeitet. Dann muss die Masse eingefärbt, auseinandergeschnitten und mit Spachteln geknetet werden, solange die Masse abkühlt. Nach dem Ziehen der Masse wird sie in Form gebracht.

Neben Tradition ist Mayer und seinen Partnern die Verankerung in Österreich wichtig. Die Zutaten kommen zu 95 Prozent aus Österreich: Verwendet wird Rübenzucker aus dem Waldviertel. Auch die Verpackungen werden zu 100 Prozent aus Österreich bezogen.