

TRÜFFEL, DIE AUF BAUMEN WACHSEN

Sie sind ein **Superfood**, sie sind *haltbar* und sie lassen sich zu einer der *außergewöhnlichsten und vielseitigsten Delikatesse veredeln: Walnüsse*. *Walnussbäume* sind stark, leben lange und schenken **reiche Ernten**. Im *Naturpark Pöllauer Tal* genießen *Walnussbäume* perfekte klimatische Voraussetzungen, das Gebiet ist seit **Jahrhunderten** für seine besonderen *Walnuss-Qualitäten*, der *Hauptzutat* für **Schwarze Nüsse**, bekannt. Immer mehr Landwirte folgen *Werner Retters Pionierarbeit* und stellen auf **Bio-Produktion** um.

Text Alexander Rabl

Eine Bio-Walnusswiese Ende Mai, kurz vor der Ernte der «Grünen Nüsse».

Sie schmecken zu einem einfachen Butterbrot ebenso wie zur Terrine von der Gänseleber. Sie verfeinern Ziegenkäse, kombiniert mit frischem, leicht bitteren Wintersalat. Sie machen einen stattlichen Braten noch stattlicher. Sogar in Begleitung von Vanilleeis sind sie ein Hochgenuss. Wie Trüffel aus dem Perigord sind auch schwarze Nüsse so köstlich wie vielfältig mit Speisen kombinierbar. Im Unterschied zum Trüffel muss die Nuss nicht von auf den Duft dressierten Schweinen oder Hunden aus dem Boden gegraben werden. Die edle Walnuss aka Juglans Regia wächst auf dem nach ihr benannten Baum. Es braucht viel althergebrach-

tes und noch mehr neues Wissen und eine Menge Fingerspitzengefühl, damit aus einer grünen Walnuss die Delikatesse «Schwarze Nuss» wird. Grüne Walnuss, wie bitte? fragen Sie sich jetzt vielleicht.

Die Walnuss kennt man doch in der Regel als bräunlich-karamellig, geschützt von einer harten Schale. Ihre Erntezeit ist der Herbst und sie gelten als vitamin- und nährstoffreiches Superfutter, beliebt nicht nur bei Studenten, die ihr Hirn auf Trab halten wollen, sondern auch delikats als Walnussöl, ebenso wie als Bestandteil gefühlter tausender Rezepte. Walnüsse gehören in vielen alpinen Gegenden zu den beliebten Geschenken, die der Nikolaus den

Kindern bringt, wenn sie übers Jahr brav waren. Über die Walnuss, ihre Geschichte und ihre Vorzüge in Kürze mehr.

Im steirischen Naturpark Pöllauer Tal wachsen die Nussbäume besonders gut in angenehmer Entfernung voneinander auf Streuobstwiesen. Die Walnuss gehört neben der Hirscharte zu den großen Leidenschaften von Obstpionier Werner Retter. Schon seit vielen Jahren produziert er auf seinem Obsthof mit viel Hingabe Natursäfte, «Elixire», Edelbrände und Liköre in Bio-Qualität mit höchstem Qualitätsanspruch – Zucker, Wasser oder sonstige Zusätze kommen bei ihm nicht in die Flasche. Die Begeisterung für alles



Die grüne Nuss nach der Ernte. Nur die besten Qualitäten schaffen es ins Glas.



Die perfekt veredelte Schwarze Nuss, fein geschnitten und dank Werner Retter nun auch in BIO-Qualität.

Fotos: Stock/Adobe.com

Natürliche begleitet ihn bereits sein ganzes Leben. «Mein Opa hat meine Leidenschaft für die Walnüsse erweckt, als ich noch ein Kind war», sagt Werner Retter. Der Großvater ist mit dem Enkel durch die Nussbauplantagen gewandert. Er hat den Buben damals mit seiner Liebe zu den Hirschiernen und Nüssen angesteckt. Retter, der nach dem Wunsch der Eltern eigentlich Tierarzt hätte werden sollen, widmete sich mit Akribie der Hirschiern, dem zwischenzeitlichen kulinarischen Aushängeschild des Naturpark Pöllauer Tales, aber auch Natursäften aus Wildbeeren, Superfruit-Säften, sowie Wurzel- und Kräuteransätzen. «Seit damals liebe ich Walnüsse und besonders auch die eingelegten schwarzen Nüsse», sagt Retter. Sein Plan: Aus der Walnuss ebenfalls ein Leitprodukt des Naturpark Pöllauer Tals zu machen, wie es die Hirschiern im Lauf der Jahrzehnte geworden ist. Bio versteht sich bei Retter von selbst, doch das reicht dem vor Ideen sprudelnden Andersdenker schon lange nicht mehr. Retter pflanzt neben den Altbestand an alten Walnussbäumen ständig neue Walnussorten, die er für die Veredelung von Schwarzen Nüssen und die Erzeugung vom Original Pöllauer

er Nusslikör für besonders geeignet hält. Retter ist ein Handwerker mit nahezu akademischem Anspruch. Er begnügt sich nicht mit der bloßen Frucht: Er legt, wie bei seinen anderen Bio-Produkten auch, immer den Fokus auf die Qualitätsführerschaft.

Neben dem Original Pöllauer Nusslikör, der seit Jahren weit über die Grenzen

DER RICHTIGE ERNTEZEITPUNKT DER GRÜNEN NÜSSE IST ENTSCHEIDEND FÜR DIE QUALITÄT UND ERFORDERT GANZ BESONDERS VIEL FINGERSPITZENGEFÜHL.

bekannt ist, hat es Retter besonders die schwarze Nuss angetan. Darunter versteht man eine uralte Veredelungsweise, die aufgrund der hohen Qualitäten der Walnüsse im Naturpark Pöllauer Tal seit Jahrhunderten gepflegt wird. Retter schwärmt: «Wir küssen ein altes Rezept wach, mit einem verfeinerten, von uns entwickelten Veredelungsverfahren und zeitgemäßer Technik. Diese neue Herangehensweise,

gepaart mit all unserem Wissen aus vielen Jahrzehnten Bio-Obstbau ergibt in der Summe ein Spitzenprodukt, das nicht nur in Feinschmeckerkreisen beliebt ist.»

Damit aus einer grünen Nuss jedoch eine schwarze wird, bedarf es viel Geduld und eines mehrjährigen Veredelungsprozesses. Wobei der Erntezeitpunkt ohne Zweifel ein Erfolgsgeheimnis ist. Lange quälte sich der vom Perfektionismus besessene Werner Retter mit der Schwarzen Nuss.

Und wer einmal Pionierluft geschnuppert hat, der kommt so schnell nicht davon los: Wie bei der Hirschiern investierte Retter in den letzten Jahren viel Zeit und Geld, um auf das enorme Potential der Walnuss für die heimische Landwirtschaft und den Tourismus aufmerksam zu machen. «Mein Ziel ist es, dass die Walnuss den Landwirten im Pöllauer Tal eine echte Alternative zur Intensiv-Tierhaltung bietet und die gesamte Region schlussendlich davon profitiert.»

Doch gut Ding braucht bekanntlich Weile und so ist Retter letztlich klar geworden: «Wenn du das volle Potenzial der Schwarzen Nuss ausspielen und damit Erfolg haben willst, musst du arbeiten wie

ein Schweizer Uhrmacher.»

Im Frühsommer, kurz vor dem Johannistag Ende Juni, wenn die Walnüsse noch unreif an den Bäumen hängen, wandern Retter und seine Mitarbeiter mit Nadeln durch den Naturpark Pöllauer Tal. Sie stechen die grünen Nüsse an und wenn die Nadel entspannt durch die noch weiche Schale und den ebenso weichen Kern gleitet, ist die unreife Nuss reif zur Ernte. Der Kern ist zu diesem Zeitpunkt voller Bitterstoffe und prall gefüllt mit Vitamin C. Der perfekte Erntezeitpunkt spielt bei der Walnuss eine ebenso große Rolle wie beim Wein oder etwa bei Oliven.

Und natürlich reifen die Walnüsse wie Wein und Oliven unterschiedlich, je nach Terroir, also Bodenbeschaffenheit, und Sonneneinstrahlung. «Der perfekte Erntezeitpunkt der grünen Walnüsse entscheidet, ob aus der schwarzen Nuss eine Delikatesse wird oder bloß Durchschnitt», sagt Werner Retter. Was dann folgt, ist nicht weniger aufwändig als die Ernte selbst. Wie die Trauben auf einem Weingut müssen die Nüsse Stück für Stück mit der Hand sortiert werden. Nur die Besten schaffen den Aufstieg zur weiteren Veredelung. Die weiteren Stationen auf dem

NUR AUSGESUCHTE WALNUSS-SORTEN, PERFEKT VEREDELT, SCHAFFEN ES INS GLAS UND DÜRFEN DREI JAHRE VOR VERKAUF IN EINEM SPEZIELLEN NUSS-SUD IM PÖLLAUER SCHLOSS-KELLER LAGERN.

Weg von der grünen Nuss zur schwarzen Nuss haben ebenfalls viel mit Handarbeit zu tun. Die Nüsse werden jetzt angestochen und wandern danach in kaltes Wasser. Dort bleiben sie für zehn bis vierzehn Tage, wobei das Wasser immer wieder erneuert wird. Sinn dieser Prozedur ist es, die extremen Bitterstoffe der grünen Walnüsse hinaus zu schwemmen.

Jetzt folgt die süße Phase im Leben der Walnüsse. Sie werden, immer noch grün, in eine Zuckerlösung gelegt, in der sie sanft gekocht werden. Hier gilt es wiederum aufzupassen. Der Zuckergehalt der Lösung wird von Tag zu Tag gesteigert. Die Nüsse nehmen nämlich den Zucker in einer Art auf, die man Osmose nennt. Und dabei darf es nie zu viel oder zu wenig vom Zucker sein.

Wenn die grünen Nüsse im Sud schwimmen, sehen sie aus wie Limetten oder Avocados. Sattes Grün, das im Lauf der Wochen verschwinden wird. Der wiederum zwei Wochen in Anspruch nehmende Vorgang lässt die grünen Nüsse schließlich schwarz werden. Die Dosierung des Zuckers muss exakt bemessen werden, will man verhindern, dass die Nüsse am Ende, durch zu viel oder zu



Foto: Helmut Schweighofer

wenig Zuckerzugabe, klein und hart werden. Die Walnuss erweist sich die ganze Zeit während ihrer Veredelung als sehr anspruchsvoll. Sie verträgt nur große Erfahrung und entsprechendes Fingerspitzengefühl. Schließlich ist die Ernte jedes Jahr anders und es gibt kein 08/15-Verfahren für Naturprodukte, das man nicht immer wieder von Neuem an den Jahrgang anpassen müsste.

Der Sud, der während der Veredelung der grünen zu schwarzen Nüssen entstanden ist, hat erwartungsgemäß ein köstliches Aroma. Er bekommt mit Kräutern und Gewürzen den letzten, sehr individuellen Schliff und die persönliche Note vom Produzenten. Schließlich werden die schwarzen Nüsse in diesem Nuss-Sud einige Zeit baden, und zwar in kleinen, verschlossenen Glasballons, die Retter im Pöllauer Schlosskeller bei optimalen Temperaturen lagert. Das Bad der nunmehr schwarzen Nüsse im Nuss-Kräuter-Gewürze-Sud dauert etwa drei Jahre, während derer die Nüsse sich in einem intensiven aromatischen Austausch mit den Gewürzen und Kräutern befinden.

Was vor dem Bad der Nüsse und deren langsamer Reifung passiert ist, hat sich der innovative Geist Werner Retter selbst ausgedacht. Ab 2020 beginnt er, die ersten Jahrgangsgläser seiner Schwarzen Nüsse fein geschnitten, in limitierter

**DURCH ZEITGEMÄSSES
KNOW-HOW UND
MODERNSTER TECHNIK
IN DER VEREDELUNG
ERLEBEN SCHWARZE
NÜSSE EINE WAHRE
RENAISSANCE IN
DER GOURMETWELT.**

Auflage an Genießer aus aller Welt abzugeben. «Warum hat sich die Schwarze Nuss, die es ja schon lange gibt, nicht wirklich durchsetzen können, habe ich mich gefragt», erzählt Werner Retter. «Vermutlich liegt es an der mühsamen Arbeit mit den Nüssen, die dem Schneiden in Scheiben gerne Widerstand leisten», war seine Schlußfolgerung. Also machte man sich an die Erfindung einer Methode, mit welcher man die delikaten Nüsse bereits geschnitten ins Glas bringen könnte. Über diese Methode verrät Retter gerade einmal soviel: «Es war eine ziemliche Tüftelei.»

Doch das Ergebnis hätte die Mühe gelohnt. Retter: «Fein geschnitten entfalten die schwarzen Nüsse ihren Geschmack noch besser. Sie ähneln damit ein wenig den schwarzen Trüffeln.» Auch die schmecken am besten in hauchdünnen Scheiben. Außerdem reifen die in Scheiben geschnittenen Walnüsse besser und harmonischer, tauschen ihre Aromen mit dem Nuss-Sud noch effizienter aus. Ein weiteres Argument, das für diesen Arbeitsschritt spricht.

Nun ist es aber so, dass der Kilopreis für schwarze Nüsse doch ein einigermaßen anderer ist als der für schwarze Trüffel. Warum tut sich der Obsthof Retter diese Arbeit, diesen Aufwand an? Werner Retter sagt: «Es ist, wie immer bei Projekten, die ich beginne, keine Sache des Rechenstiftes, sondern der Leidenschaft.» Die familiäre Verbindung mit dem Nussbaum spielt dabei eine Rolle, ein gewisser Forscherdrang nach der bestmöglichen Umsetzung einer alten Rezeptur und der Produktidee eine andere. Das Feedback, so Retter, mache ihn bereits zufrieden. Die schwarze Nuss kann ein komplettes Menü begleiten, vom Rehcarpaccio über den Braten vom Wild oder vom Rind, bis zu Käse oder auch Desserts. Doch wer einmal von Retters biologischen schwarzen Nüssen probiert hat, erkennt, dass sie einfach aus dem Glas gegessen fast am besten schmecken.

www.obsthof-retter.com



Die grün geernteten Walnüsse werden vom Obsthof Retter in aufwändiger Handarbeit und mit ausgesuchten Bio-Kräutern und -Gewürzen während über drei Jahren zur Feinschmecker-Delikatesse «Schwarze Nuss» veredelt.

**DIE WALNUSS, EIN OBST MIT
HOHEM IQ**

Die reife Walnuss ähnelt nicht zufällig einem Gehirn. Tatsächlich hat es diese Nuss voll drauf. Schon der Nussbaum selbst ist ein kleines Wunder an Effizienz und intelligentem Streben nach Hegemonie. Denn seine Blätter sondern Stoffe ab, die anderen Pflanzen in seinem unmittelbaren Bereich das Wachstum schwer machen. Dabei geht es nicht um den Schatten, den die Blätter werfen, sondern um Substanzen, die das Keimen verhindern. So hat der Nussbaum alle Nährstoffe im Boden fast für sich alleine. Die stecken in seinem kräftigen Holz, welches sich schon immer großer Nachfrage erfreute, wie auch in den Walnüssen selbst. Das Holz wurde von den Menschen sehr gerne zum Bau von Waffen verwendet, was von den Nussbäumen naturgemäß wenig geschätzt wurde. Sie behalten ihr Holz lieber für sich und sind dabei freigiebig mit ihren Walnüssen, diese sind fett und vitaminreich, ein Futter für geistige Arbeiter.

Die Mythologie der Walnuss erzählt, dass sie selbst in alten Zeiten den Göttern vorbehalten war, während der Mensch sich von Eicheln ernähren musste. Heute halten die Götter Diät, die Eicheln sind für die Schweine und der Mensch hat die Walnuss für sich. Die lateinische Bezeichnung

«Juglans» bedeutet so viel wie Jupiters Frucht, und erinnert daran, dass die wertvolle Frucht dem altrömischen Göttervater geweiht war. Bereits in der Antike wurde die Walnuss als Fruchtbarkeitssymbol und Glücksbringer verehrt. Sie war Bestandteil verschiedener volkstümlicher Bräuche und Rituale. So war es Brauch, Walnüsse bei Hochzeiten im Brautgemach sowie unter den Gästen zu verteilen. Volkskundler vermuten, dass sich dem polternden Aufschlagen der Nüsse am Boden der Begriff «Polterabend» zu verdanken ist.

Von der Pflanzengattung Walnuss (Juglans) kennen wir etwa 60 verschiedene Arten. Die echte Walnuss (Juglans regia) trifft man am häufigsten in kultivierter Form. Ihr Baum kann eine Wuchshöhe von bis zu 30 Metern erreichen und gilt erst im Alter von zirka 60 bis 80 Jahren als ausgewachsen. Die ersten Früchte sind ab einem Baumalter von 10 bis 20 Jahren zu erwarten. An einem guten Standort kann ein Baum in den besten Jahren bis zu 55 Kilogramm Nüsse pro Jahr liefern.

Es ist also wenig überraschend, dass Nussbäume früher gerne bei der Geburt eines Kindes gepflanzt wurden. Bis der Nussbaum sich zu Größe und Güte entfaltet, das braucht einfach Zeit, eine Generation im Menschenalter gemessen. Das Holz der Walnuss ist sehr hart und zählt zu den teuersten Holzarten der Welt. Genau genommen handelt es sich bei der

Walnuss nicht um eine Nussfrucht. Aus botanischer Sicht wird sie zu den Steinfrüchten gezählt.

Die eigentliche Frucht ist die grüne, nussumgebende Hülle. Die Nuss selbst ist nur der Kern dieser Frucht, welcher für uns einen enormen Nährwert und auch gesundheitlichen Nutzen darstellt. Die bereits in der Steinzeit als Nahrungsmittel beliebte Walnuss enthält einen hohen Anteil an Linolsäure, einer Omega-3-Säure, außerdem viel Vitamin C (besonders im Frühjahr, wenn in den alpinen Regionen die grünen Nüsse für die schwarze Nuss und den Nusslikör geerntet werden, der in Italien Nocino heißt). Außerdem strotzt das Superfutter Walnuss vor Zink, Kalium, Magnesium, sowie vor diversen anderen Vitaminen. Und es soll dem Körper helfen, eine Art von Schutzwall gegen Erkrankungen wie Diabetes 2 oder Bluthochdruck zu bilden.

Der Herbst und der Winter sind die besten Saisons für Walnüsse, ob in Form von schwarzer Nuss zum Veredeln von Speisen, als Nusschnaps, als Verdauungshilfe oder als Zutat zu köstlichen Torten und Kuchen. Aus ihnen wird Öl gepresst, das vor allem in der französischen Küche immer schon besonders geschätzt war, es gilt als teure Delikatesse. Die intelligente Walnuss hat sich uns Menschen längst unentbehrlich gemacht. Und damit ihr Überleben gesichert.

Genuss im Glas: Schwarze Nüsse vom Obsthof Retter gibt es in der Variante „Süß-Sauer“ und „Klassisch“. Der Original Pöllauer Nusslikör ist seit Jahren weit über die Grenzen beliebt. Basis für diese limitierte Rarität sind immer Bio-Edel-Walnüsse ausgesuchter Sorten.



Fotos: Helmut Schweighofer

BEETE UND RÜBEN



BEETE UND RÜBEN

Für 4 Personen

200 g Pumpernickel | Salz
Pfeffer | Quatre Epices
100 g Ziegenfrischkäse
Salz | Pfeffer | Zeste von einer halben
Zitrone | Piment d'Espelette
1/2 TL gehackte Rosmarinblättchen
1/2 TL gehackte Thymianblättchen
4 Mini-Karotten mit Grün
4 Mini-Rote-Beete | 100 ml Rote-
Beete-Saft | 100 ml Karottensaft
Salz | Zucker | Pfeffer
Olivenöl | 110 g Rote-Beete-Püree
40 g Isomalt | 55 g Zucker
14 g Alumin | 40 g Dextrose
60 g Rote-Beete-Pulver
4 g Essigpulver | 4 dünne Sauerteig-
brottscheiben | Meersalz
Olivenöl | 2 Schwarze Nüsse
Kräuter | Blüten

Den Pumpernickel im Mixer zu Bröseln mixen. Mit Salz, Pfeffer und der Quatre Epices-Gewürzmischung abschmecken.

Den Ziegenfrischkäse im Mixer mit Salz, Pfeffer, Zitronenzesten, Piment d'Espelette, Rosmarin und Thymian mixen.

Die Karotten mit dem Grün blanchieren, der Länge nach halbieren. Die Rote Beeten schälen und im Rote-Beete-Saft kochen, bis sie weich sind. Aus Karottensaft, Salz, Zucker, Pfeffer und Olivenöl eine Marinade mischen und die Rote Beeten darin marinieren.

Rote-Beete-Püree, Isomalt, Zucker, Alumin, Dextrose, Rote-Beete-Pulver und Essigpulver steif aufschlagen und in einen Spritzbeutel füllen. Als kleine Macarons auf ein Backpapier spritzen. Im Dörrapparat (oder Backofen) 24 Stunden trocknen. Die Brottscheiben mit dem Meersalz salzen und mit dem Olivenöl bestreichen. Im Backofen bei 180 Grad knusprig backen. Vom Ziegenfrischkäse Nocken abstechen und auf die Teller verteilen. Pumpernickelbrösel rings um die Nocken streuen. Die Karottenhälften und die halbierten Mini-Rote-Beete anlegen. Rote-Beete-Macarons auf das Gericht legen, die Sauerteigbrotchips ebenfalls anlegen. Die



BULLEIT APPLE PIE MINT JULEP

Diese beiden feinen «Schwarze-Nuss»-Rezepte stammen aus der «Bavarie» in München.

Schwarzen Nüsse in ganz feine Scheiben schneiden und auf die Teller verteilen. Mit Kräutern und Blüten garnieren.

BULLEIT APPLE PIE MINT JULEP

Für ein Glas

2 Limettenzesten | 1 Dash Ahornsirup
5 cl Whiskey | Crushed Eis
1 Dash Apfelsaft | Sodawasser
1 Dash Sirup von der Schwarzen
Nuss, süß-sauer (Obsthof Retter)
1 Minzestängel
Schwarze Nuss, 1 Scheibe

Limettenzesten mit dem Ahornsirup zerstoßen. In ein Glas geben und den Whiskey dazugeben. Mit dem Crushed Eis auffüllen. Den Apfelsaft einrühren. Mit Sodawasser auffüllen. Den Sirup der Schwarzen Nuss einrühren. Mit Crushed Eis auffüllen. Mit der Minze und einer Scheibe von der Schwarzen Nuss dekorieren.