

# Unser Land

DAS ZUKUNFTSMAGAZIN DER BAUERN

Teilflächenmanagement  
mit Talking Fields

Ernährungs-Souveränität  
massiv gefährdet

Das kann  
Onfarming

Die haben einen Knacks, aber so richtig:  
Birgit und Hannes Templ besitzen  
250 Walnussbäume – und die erste  
Nussknackmaschine Oberösterreichs.

## Die Nuss-Genießer

Walnussöl, Likör, Nussmehl und Konfekt:  
Im Steyrtal ernten die Templs die Rohstoffe  
für allerfeinste Köstlichkeiten – und räumen  
damit Preise ab.

70. Jhg./Nr. 12 • Dezember 2019

Österreichische Post AG  
MZ 05Z036434 M  
RWA Raiffeisen Ware Austria AG, Wienerbergstr. 3, 1100 Wien  
Coverbild: Markus Kučera

**TECHNIK**  
Innovationen  
Seiten 23–31



## Unser Thema: Walnussernte im Steyrtal

# Das Kern-Geschäft

*Kekserl, Stollen, Kletzenbrot – der Advent ist undenkbar ohne Nusskerne. Doch die meisten darin verarbeiteten Walnüsse kommen von weither. Das muss aber nicht so sein, fanden Hannes und Birgit Templ – und pflanzten auf dem elterlichen Hof 250 Walnussbäume.*

Text: Magdalena Miedl, Fotos: Markus Kučera

**D**ie Maschine vibriert und stampft und schnauft beachtlich. Sie ist ein gutmütiges rotgrünes Ungetüm, das auf der einen Seite Walnüsse ins Maul geschaufelt kriegt und sie auf der anderen Seite geknackt und von Teilen der Schale befreit wieder ausspuckt. Dort werden die zarten Kerne auf einem Förderband von Hand ausgeklaubt: „Bitteschön, die erste Walnussknackmaschine Oberösterreichs!“ Die Stimme von Hannes Templ ist hörbar stolz. Zurecht: Die Anschaffung war gewaltig, aber sie lohnt sich. Seit einem Jahr wird hier fleißig geknackt, nicht nur die eigenen Nüsse, sondern auch die der Nachbarn. Manchmal kommen sogar Ausflügler vorbei, um die Maschine zu besichtigen, erkundigen sich beeindruckt nach den Anschaffungskosten und kehren dann doch daheim zum händischen Nüsseknacken zurück. Für die Templs hat sich die Investition aber ausgezahlt, denn sie meinen die Sache mit den Nüssen ernst – und denken dabei Jahrzehnte voraus.

### VIELFALT IM STEYRTAL.

Begonnen hat alles vor 7 Jahren, als Birgit und ihr Mann Hannes den Bauernhof von Birgits Eltern übernommen haben. Der Hof liegt hoch oben auf einem der sanften Hügel im Land zwischen Steyrtal und Ennstal, ganz nah bei Aschach an der Steyr. Das Laub im Tal ist an diesem Herbsttag rot und grüngolden, unter den hohen Mostbirnbäumen liegt das herbsüße Fallobst, das in der Gegend geklaubt und gepresst wird. Es ist eine gesunde, landwirtschaftlich vielfältige Ecke von Oberösterreich, an der Grenze zum Niederösterreichischen: Beim Vierkanter oberhalb gibt's noch Milchvieh, dort beziehen die Templs Milch und Joghurt. Der Nachbar am Hang gegenüber hält



### BIRGITS NUSSTALER:

37 dag Weizenmehl, 13 dag Stärke, 2 TL Backpulver, 25dag Zucker, 1Pkg Vanillezucker, 3 Eier, 25dag Butter, 20 dag gehackte Walnusskerne. Mehl, Stärke und Backpulver in einer Schüssel mischen. In die Mitte eine Vertiefung drücken und Zucker, Vanillezucker und Eier hineingeben. Verrühren, danach Butter und Nüsse dazugeben und verkneten. 2,5cm dicke Teigrollen formen, 1h kühlstellen. In 1cm Scheiben schneiden, bei 180° Umluft ca. 15-20 min backen.

Schafe, da wird Käse produziert. Und weiter hinten im Tal ist ein kleiner Schweinemast- und -zuchtbetrieb.

Auch Birgits Eltern Maria und Karl Postlmayr haben früher Milchvieh gehalten, etwa 25 Tiere, außerdem gibt es nach wie vor Ackerland für Weizen, Mais und Gerste, und auf den Grünlandflächen wird Pferdeheu produziert. Heuer. Die letzten Kühe sind erst vor anderthalb Jahren ausgezogen und haben ihren Stall – ein schönes Tonnengewölbe aus dem 18. Jahrhundert – für die Pläne der nächsten Generation geräumt. Jetzt ist hier der Verkostungsraum untergebracht, für all die Köstlichkeiten, die am Hof produziert werden – neben diversen Nuss-Genüssen auch die Produkte aus dem Ertrag der 6000 Aroniasträucher: Saft, ein auf Anhieb prämierter Aroniabrand, mit Schokolade überzogene Aroniabeeren und demnächst auch Aroniaessig.

Birgits 3 Schwestern haben sich Karrieren fernab der Landwirtschaft gesucht. Hannes und Birgit entschieden sich, dazubleiben und den Hof zu übernehmen. Mit den Kühen wollten sie aber nicht weiterarbeiten, sagt Hannes. „Wir haben also nach Alternativen gesucht – und irgendwann hat mich dann ein Freund gefragt: „Warum setzt ihr keine Walnussbäume?“ Was der Freund nämlich wusste: In Österreich werden für den heimischen Markt viel zu wenig Walnüsse produziert. Nur 10% der hier konsumierten Nüsse kommen aus dem Land. Auf den meisten Packungen, die im Supermarkt zu bekommen sind, ist als Herkunftland Kalifornien oder Chile angegeben. „Dabei ist das eine edle Frucht, sie wächst bei uns gut, und jeder mag sie. Also haben wir 2013 begonnen, Nussbäume zu setzen“ – und 2014 kamen dann die Aroniabeeren dazu.



**FRISCH GEKNACKT IST HALB GEWONNEN:** Zwar braucht es noch Handarbeit, um die von der Maschine geknackten Nüsse auszuklauben, doch zu zweit geht die Arbeit schnell voran – und das feine Walnussöl ist der edle Lohn.





## ROTHER NUSS-GENUSS

Hannes machte sich schlau, welche Sorten zu setzen sind: „Wir haben 7 verschiedene Sorten, jeweils ein wenig verzögert. Aber wir haben nicht den Fokus darauf gesetzt, dass die Ernte zu möglichst unterschiedlichen Zeiträumen ist, sondern dass alle möglichst spät blühen, damit die Frostgefahr möglichst gebannt ist.“ Die Sortenunterschiede liegen in Größe, Ölgehalt und Geschmack, besonders sticht die „Rote Donanuss“ hervor: „Die schmeckt milder als alle anderen, und dazu hat sie noch einen roten Kern, ist also ein optisches Highlight.“ Die Bäumchen beziehen die Templs zwei- oder dreijährig aus einer auf Walnuss spezialisierten Baumschule in Zwingendorf. Im ersten Jahr setzten sie 70 Bäume, dann erweiterten sie jedes Jahr. Je mehr Platz der einzelne Baum hat, desto besser wird er tragen, erläutert Birgit: „Bei uns hat jeder Baum daher eine Fläche von 10 mal 10 Metern, um sich entwickeln zu können.“

Inzwischen sind es 250 Bäume, dabei soll es nun bleiben – mehr wird's ab jetzt von selber: „Bis man von einem vernünftigen Ertrag bei einem Nussbaum sprechen kann, muss man 10 Jahre warten“, weiß Hannes. Die schöne neue Nussknackmaschine und die erst kürzlich angeschaffte Ölpresse sind inzwischen trotzdem voll im Einsatz: „Wir haben in der Umgebung geschaut, wo Nüsse herunterfallen, die nicht zusammengeklaut werden, und gefragt, ob wir sie haben dürfen. Mittlerweile kommen auch Leute zu uns, die daheim zu viele Nüsse haben und bei uns knacken kommen und uns die Nüsse dann lassen. So kommen wir schon jetzt zu einer Menge an Nüssen, die wir verarbeiten können, damit es sich auszahlt.“ Aus 6–7 kg Nüssen in der Schale wird ein Liter Öl. Sobald der Ertrag der eigenen Bäume hoch genug ist, möchten die Templs auch sortenreine Öle versuchen.

## HANDARBEIT IN BIO

Traditionell werden die Nüsse von Hand aufgesammelt; die Templs überlegen langfristig die Anschaffung einer Erntemaschine, aber noch ist es nicht so weit. „Man muss jeden oder zumindest jeden zweiten Tag gehen während der Erntezeit und händisch aufklauben, damit die Nüsse nicht zu schimmeln beginnen“, so Birgit, „etwa 3 Wochen im Herbst.“ Großteils händisch passiert auch die Pflege der Bäume: Um den Schaden durch die Fruchtfliege möglichst gering zu halten, müssen leere Nüsse und das Laub im Herbst rasch gesammelt und gemulcht werden. Gespritzt wird bei den Templs nicht, die Biozertifizierung steht unmittelbar bevor – „die haben wir nur deswegen noch nicht, weil das in



## INNERE SCHÖNHEIT.

Von außen sieht sie aus wie jede andere Nuss – doch der Kern der roten Donanuss ist nicht von einer braunen, sondern einer zarten blutroten Haut überzogen. Das macht die ursprünglich aus Chile stammende, seit den Dreißiger-Jahren in Ybbs an der Donau beheimatete Nuss besonders begehrt in der Patisserie.



## WO GIBT'S DIE PRODUKTE?

Birgit und Hannes Templ, vulgo Zöhler, leben in 4421 Aschach an der Steyr. Ihre Produkte sind auf verschiedenen Märkten vertreten, außerdem in Bauernläden, manchen Lagerhaus-Filialen und ab Hof. Genaue Info unter <http://www.gscheit-guat.at/>

der Biolandwirtschaft immer 3 Jahre dauert – und die jüngsten Bäume haben wir erst letztes Jahr gesetzt“, erklärt Hannes.

Die langen Zeiträume, in denen die Walnussbauern denken müssen, bedingen auch ein möglichst nachhaltiges Agieren – der immer deutlicher spürbare Klimawandel ist da ein wichtiger Faktor. Die Bäume sind gegen Wetterextreme erfreulich widerstandsfähig, sagt Hannes Templ: „Walnuss erträgt das Klima der letzten beiden Jahre ganz gut. Ihr ist es lieber, es ist trockener, als dass es immer regnet – und das haben wir auch mitbedacht.“ Immerhin trägt so ein Nussbaum wirklich lange, „da reden wir von 60, 70 Jahren“. Nur zu nasser Boden behagt den Bäumen nicht.

Außer den Walnusskernen und dem unglaublich aromatischen, zartgelben Nussöl sind im Hofladen der Templs mit Zotter-Schokolade überzogene Nusskerne zu bekommen, außerdem Walnusskernlikör und ein dunkles Walnussmehl, das aus dem Presskuchen vom Ölpressen gemahlen wird. Früher wurden die eiweißreichen Presskuchen als Tierfutter verwendet, doch inzwischen hat man den Wert erkannt: „Ich verwende es gern im Kuchenteig, und beim Brotbacken kann man damit bis zu einem Fünftel des Mehls ersetzen“, empfiehlt Birgit. Das beliebte No-Knead-Brot, auch als „Topfbrot“ bekannt, bekommt dadurch eine sehr dunkle Krume und ein unverkennbares Walnussaroma.

## NICHTS – AUSSER PRESSEN

Wie wesentlich bei alledem der biologische Anbau und die Vermeidung von Spritzmitteln ist, haben die Templs am Beispiel einer Kundin miterlebt. „Eine Frau kam zu uns, die sagte, sie hat eine Nussallergie. Sie hat sich aber doch für unsere anderen Produkte interessiert, hat für ihren Mann ein Flascherl Öl mitgenommen und gemeint, sie versucht es einmal zu kosten“, erzählt Hannes. „Sie ist dann wiedergekommen und hat gefragt, was wir denn mit dem Öl tun, sie kann es problemlos essen. Ich hab gesagt: „Nix tun wir, außer pressen!““ Konventionelle Nüsse seien oft geschwefelt, die Templ-Nüsse aber nicht – und das war offenbar entscheidend: „Sie konnte sogar unsere Nüsse problemlos essen und dachte schon, ihre Allergie sei abgeklungen. Von denen, die sie im Geschäft gekauft hat, hat sie aber doch wieder Ausschlag bekommen.“ Offenbar waren also die Konservierungsmittel das Problem: „Ich will damit natürlich nicht sagen, dass es die Nussallergie nicht gibt. Aber offenbar sind unsere Nüsse verträglicher als vieles, was im Handel zu bekommen ist.“ 🐾