Nüsse -
Schalenobst mit knackigem Kern

LANDKREIS GÖPPINGEN

Auszug aus einem Beitrag von BLE.de

Nüsse werden aus aller Welt importiert, die Sortenvielfalt ist immens. Als kleine Kraftpakete liefern sie jede Menge Energie und gesunde Inhaltsstoffe.

whitestorm / Fotolia.com

Nüsse sind die essbaren Samenkerne von Früchten. Sie werden auch als Schalenobst bezeichnet. Ihre Fruchtschale ist verhärtet, so dass diese nicht mitverzehrt werden kann. Die botanische Definition einer Nuss und die des Handels stimmen nicht immer überein. Erdnüsse beispielsweise sind im botanischen Sinne Hülsenfrüchte. Die meisten Nüsse gibt es das ganze Jahr über im Handel. Viele stammen aus Drittstaaten mit überwiegend tropischem und subtropischem Klima, einige sind in EU-zugehörigen Mittelmeerländern beheimatet.

Nüsse eignen sich gut für die Vorratshaltung

Nüsse können kühl, luftig und trocken gelagert und recht gut über mehrere Monate aufbewahrt werden. Geschälte Ware ist besser haltbar als ungeschälte.

Nüsse aus tropischen und subtropischen Klimazonen

Cashewkerne, Kokos- und Paranuss sowie die Erdnuss und Pekannuss sind in tropischen bis subtropischen Klimazonen zu Hause. Daher importieren wie sie nahezu ausschließlich aus Drittstaaten.

emuck/Fotolia.com

Cashewkerne zeichnen sich durch einen besonders feinen und milden, leicht süßlichen Geschmack aus. Die nierenförmigen Nüsse kommen überwiegend aus Indien, Brasilien, Indonesien und Argentinien. Sie wachsen am unteren Ende des Kaschuapfels und sind von einer festen, ledrigen Schale umgeben. Um die Kerne zu gewinnen, müssen die Nüsse zweimal erhitzt werden. Cashewkerne gibt es unbehandelt oder geröstet und gesalzen. Sie finden sich in Nussmischungen, Back- und Süßwaren.

Landratsamt Göppingen, Landwirtschaftsamt, Pappelallee 10, 73037 Göppingen,
Telefon: 07161 202-2543, E-Mail: landwirtschaftsamt@lkgp.de

kiboka/Fotolia.com

Erdnüsse kommen überwiegend aus Argentinien, USA, China und Indien. Nach der Blüte graben sich die fruchttragenden Stiele fünf bis acht Zentimeter tief in die Erde und bilden dort Früchte aus. Die Erdnuss gibt es in Schale oder geschält, geröstet und gesalzen, zum Teil auch geröstet und ungesalzen. Sie hat große Bedeutung als Knabberartikel, allein oder in Studentenfutter und anderen Nussmischungen.

alexluki/Fotolia.com

Kokosnüsse sind die Früchte der Kokospalme. Importiert werden sie vor allem aus der Dominikanischen Republik, von der Elfenbeinküste, aus Sri Lanka, Indonesien, Malaysia und von den Philippinen. Ihr harter Steinkern, die eigentliche Kokosnuss, ist hohl und mit einem leicht süßlichen Fruchtwasser, der Kokosmilch, gefüllt. Sie verfestigt sich mit zunehmender Reife zu festen Kernfleisch. Im Handel werden auch Kokosraspel und Kokosflocken angeboten,

Shawn Hempel/Fotolia.com

Paranüsse (Brasilnüsse, Steinnüsse) sind die Samen des wildwachsenden Yuviabaumes und werden nahezu ausschließlich aus Brasilien importiert. Zwischen 15 bis 40 der dreikantigen Nüsse sind in einer kugeligen, stacheligen Kapsel eingeschlossen. Diese fällt zwischen November und März vom Baum und wird von Sammlern aufgelesen.

MIGUEL GARCIA SAAVED/Fotolia.com

Pekannüsse (Hickorynüsse) sind eng mit Walnüssen verwandt. Optisch ähneln sie eher Eicheln. Importiert werden sie überwiegend aus USA, aus Brasilien und Australien. Mit ihrer dünnen Nussschale lässt sie sich gut ohne Nussknacker öffnen. Ihr essbarer Kern ist milder und fester als der Kern der Walnuss. Im Handel gibt es sie mit und ohne Schale und glasiert.

Popova Olga/Fotolia.com

Makadamianüsse (Macadamias, Queenslandnuss) schmecken leicht süßlich und stammen aus Australien. Optisch ähneln sie großen, runden Haselnüssen. Ihre Gewinnung ist vergleichsweise aufwendig: Wie Walnüsse sind Macadamias von einer dicken, grünen Schutzschicht überzogen, von der sie für die Verarbeitung befreit werden müssen. Von allen Nüssen haben sie die härteste Schale. Sie werden deshalb maschinell geknackt und kommen ausschließlich geschält in den Handel. Angeboten werden sie unbehandelt, geröstet und teils auch gesalzen.

Nüsse aus dem europäischen Mittelmeerraum

Sind Nüsse auch typische Importprodukte aus fernen Drittstaaten, können einige Vertreter, wenn auch nicht ausschließlich, aus den südlich gelegenen EU-Mitgliedstaaten sowie Staaten des östlichen Mittelmeerraums, etwa der Türkei stammen. Dazu zählen:

Christian Jung/Fotolia.com

Esskastanien (Maronen) werden hauptsächlich aus Italien, Frankreich, Türkei und Spanien importiert. Sie sind reich an Stärke und beinhalten 14 Prozent Zucker. Erst durch Rösten oder Kochen erhalten sie ihr typisches Aroma und eine weiche Konsistenz. Frischware gibt es von September bis März, ganzjährig erhältlich sind industriell hergestellte Produkte wie Esskastanienkonserven, Esskastanienpüree und kandierte Esskastanien (marrons glacés).

margo555/Fotolia.com

Haselnüsse werden vor allem aus der Türkei importiert, können aber auch aus den USA, insbesondere Kalifornien, stammen. Unterschieden werden längliche Formen, zum Beispiel Lambertnüsse, und die rundlichen Zellernüsse. Frische Nüsse sind innen weiß, ihr typischer Hohlraum ist klein. Haselnüsse werden überwiegend ganz, oft geschält beziehungsweise zerkleinert, etwa gehobelt oder gemahlen als Backzutat angeboten. Nur ein geringer Anteil landet als Schalenware im Handel.

volff / stock.adobe.com

Mandeln werden ganzjährig vorwiegend aus den Mittelmeerländern und Kalifornien importiert. Es gibt süße und bittere Mandeln. Süße Mandeln werden geschält, teilweise auch unbehandelt angeboten. Sie eigenen sich zum Backen und Kochen oder geröstet und gesalzen als Snack. Bittere Mandeln dagegen sind wegen ihres Gehalts an Blausäure nicht zum Verzehr geeignet. Speziell ihr Rohverzehr ist gefährlich: Fünf bis sechs Stück können für ein Kind tödlich sein. Bittermandeln werden zur Herstellung von Aromastoffen verwendet.

womue/Fotolia.com 1

Pinienkerne sind die eiförmigen Samen von Kiefernzapfen der Schirmpinie. Beim Reifen fallen sie von selbst aus dem Zapfen heraus. Im Mittelmeerraum sind die wichtigsten Lieferländer Spanien, Frankreich, Portugal und die Türkei. Pinienkerne im deutschen Handel stammen meist aus Italien. Pinienkerne weisen einen feinen, mandelähnlichen Geschmack auf, der sich allerdings erst durchs Rösten richtig entfaltet. Sie sind eine typische Zutat der mediterranen Küche, etwa von Pesto, Salaten sowie Kuchen und Feingebäcken.

Landratsamt Göppingen, Landwirtschaftsamt, Pappelallee 10, 73037 Göppingen,
Telefon: 07161 202-2543, E-Mail: landwirtschaftsamt@lkgp.de

Natalia Merzliakova/Fotolia.com

Pistazien kommen aus den Ländern des östlichen Mittelmeerraumes sowie den USA. Qualitativ hochwertige Ware enthält fast ausschließlich Nüsse, deren Schalen an der Naht aufgesprungen sind. Die dünnschaligen, etwa haselnussgroßen Samen sind hellgrün und haben einen feinen, milden Nussgeschmack. Pistazien werden roh geröstet und gesalzen verzehrt. Nur ein geringer Teil der Welternte kommt geschält auf den Markt. Wegen ihres hohen Ölgehalts werden ungesalzene Pistazien schnell ranzig und verlieren ihre grünliche Färbung.

AlenKadr/Fotolia.com

Walnüsse werden vorwiegend aus dem Mittelmeerraum, den USA sowie Chile importiert. Im Handel findet man sie ganzjährig, die Hauptangebotszeit ist jedoch Oktober bis Januar. Sie sind vor allem getrocknet in Schale, aber auch als geschälte Nusskerne erhältlich. Verwendet werden sie vor allem als Zutat von Nussmischungen wie Studentenfutter, Backwaren und Pralinen sein.

Mindestanforderungen an die Qualität von Nüssen
Knack die Nuss – aber wie?

Die meisten Nussarten, mit Ausnahme von Cashewkernen, Paranüssen und Kokosnüssen, müssen definierte Mindestanforderungen erfüllen, wenn sie in den Handel gelangen. Beschrieben sind diese Anforderungen in der allgemeinen EG-Vermarktungsnorm, die auf allen Handelsstufen der Europäischen Union und auch für den Import von Ware aus Drittstaaten gilt. Diese Norm fordert Mindesteigenschaften. Auch soll der Handel eine möglichst gleichbleibende Qualität bieten können. Ware, die den Anforderungen der Norm nicht entspricht, kann vom Handel und auch vom Verbraucher reklamiert werden. Die Nusskerne müssen generell genügend entwickelt und ausreichend reif sein. Fäulnisbefall und andere Mängel, die sie zum Verzehr ungeeignet machen, sind K.O-Kriterien, das heißt die betroffene Ware darf nicht vermarktet werden. In Bezug auf die anderen Anforderungen der EG-Vermarktungsnormen werden pro Partie 10 Prozent der Ware nach Anzahl oder Gewicht toleriert, die den folgenden Mindesteigenschaften nicht entsprechen:

- ganz – lediglich geringfügige mechanische Beschädigungen der Schale werden toleriert, wobei der Nusskern physisch geschützt bleibt
- gesund, d.h. keine Fäulnis oder Krankheiten
- sauber, praktisch frei von sichtbaren Fremdstoffen, also kein Schmutz oder Rückstände von Behandlungsmitteln
- praktisch frei von Schädlingen, etwa Milben und Insekten
- praktisch frei von Schäden durch Schädlinge, zum Beispiel keine Fraß- oder Einstichstellen, keine toten Milben oder Insekten oder Exkremente
- frei von anormaler äußerer Feuchtigkeit
- frei von fremdem Geruch und/oder Geschmack
- Verpackungsmaterial und Transportmittel müssen sauber und geruchsneutral sein

Autor_innen: Gesa Maschkowski, BLE; Rüdiger Lobitz, Bonn; Dr. Christina Rempe, Berlin