



«Heute ist ein guter Tag zum Ernten»: Stefan Gerber hat auf seiner Plantage im Kanton Zürich 1600 Bäume gepflanzt.

# Ein Händchen für die Haselnuss

**Nischenprodukt** In der Schweiz sind Haselnüsse nur schwer zu bekommen. Der Biologe und Bauer Stefan Gerber will das ändern – in einem Projekt mit dem Start-up Crowd Container.

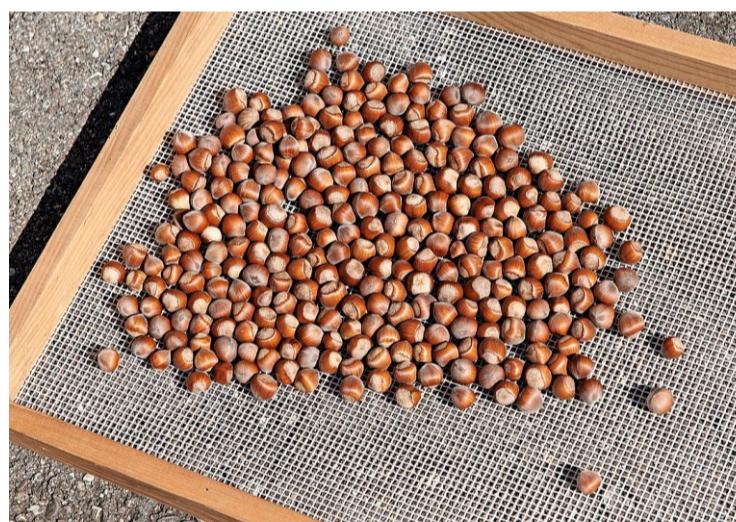
**Nina Kobelt** (Text) und  
**Dominique Meienberg** (Fotos)

Drei Nüsse für Aschenbrödel! Oder für uns, die wir auf dem Feld stehen und frische Haselnüsse sammeln, unter Anweisung von Stefan Gerber. Praktisch veranlagt, will der Landwirt nichts davon hören, dass die Nüsse einen Zauber umgibt oder wie märchenhaft es sich anfühlt, drei oder mehr Nüsse in der Hand liegen zu haben. Er schaut auf seine Bäume, die im Sonnenlicht leuchten – es sind an die 1900 – und sagt: «Heute ist ein guter Tag zum Ernten.»

Die Haselnuss ist weit verbreitet und blüht im Frühling völlig konkurrenzlos um die Wette. Menschen ernähren sich von ihr – auch in unseren Breitengraden – seit vielen Tausend Jahren. In Form von Creme, die man sich aufs Brot schmiert, von Totenbeinli oder als Bestandteil im Tutti-Frutti.

Und doch führt sie ein etwas verschupftes Dasein neben der Mandel. Heimische Kultivierung gibt es kaum. Das wollen der Bauer Stefan Gerber und das Start-up Crowd Container mit ihrem Haselnussprojekt ändern. Der Landwirt kultiviert auf seinem Hof in Mettmenstetten derzeit sechs Sorten. Dieses Jahr rechnet er mit 100 Kilogramm Nüssen (mit Schalen, die ungefähr die Hälfte ausmachen). Es sollen einmal über sieben Tonnen werden.

Als sein Vater krank wurde, musste Stefan Gerber sich fragen, was aus dem Hof werden würde. Verpachten, verkaufen, selber bewirtschaften? Er entschied sich für Letzteres, und er wollte weg vom Mischbetrieb. Der Biologe machte die Ausbildung zum Bio-Landwirt. Im Praktikum lernte er einen Aargauer Landwirt kennen, der eine Haselnuss-Baumschule betrieb. Als ein Export nach Georgien nicht klappte, nahm Gerber die Bäume zu sich (Land hatte er ja,



Made in Mettmenstetten, getrocknet an der Sonne, intensiv und frisch im Geschmack: Stefan Gerber kultiviert sechs Sorten Haselnüsse.



trocknen und knacken. Ersteres macht er – noch – mit eigens gebauten Sieben, die er an die Sonne legt, knacken lässt er sie dann von einem Betrieb, der über entsprechende Maschinen verfügt. Gerber hat nach kurzer Zeit ein ganzes Körbli voller Nüsse gesammelt. Endlich können wir sie probieren. Sie schmecken ... intensiv! Und frisch.

Vielelleicht hat der Bauer recht, wenn er sagt: Dort, wo Haselnüsse wachsen, haben Menschen eine Chance zum Überleben. Versteinerte Blätter mit Ähnlichkeiten zu den Bäumen, die wir heute hier kennen, wurden in den USA gefunden – sie sind 60 Millionen Jahre alt. Was man weiß: Auch der Homo sapiens hat Haselnüsse gegessen.

## Die Schoggiindustrie hat angebissen

Und trotzdem: Die Schweizer Haselnuss wird auf dem Weltmarkt nie eine Chance haben (wie die meisten in der Schweiz angebauten Nutzpflanzen nicht). Als Nischenprodukt in unserem Land aber schon. Eine sinnvolle Nische, findet Stefan Gerber. Vielleicht, sagt er, profitiert einst auch die hiesige Schoggiindustrie davon, jedenfalls waren schon Interessenten auf seinem Hof. Erst einmal aber kann man seine Haselnüsse bei Crowd Container kaufen.

Im Buch von Jonas Frei steht, die Hasel sei eine der meistgeenannten Pflanzenarten in den Märchen des deutschen Sprachraums. Vielleicht müsste man die drei Nüsse einfach mal auf den Boden werfen, so wie Aschenbrödel im Märchenfilm. Wer weiß, was geschehen würde. Oder man knackt sie einfach auf. Stefan Gerber reicht die Baumschere.

Crowd Container setzt sich unter anderem für Wissensaufbau sowie für Biodiversitätsförderung ein. Stefan Gerbers Haselnüsse sind ab dem 22. September erhältlich. Crowdcontainer.ch

## «Es sind generell alle Haselnüsse essbar»

Jonas Frei, Landschaftsarchitekt und Stadtökologe aus Zürich, stellt in seinem neusten Buch «Die Haselnuss» sämtliche kultivierten Arten und Hybriden in detaillierten Porträts vor und rollt außerdem Kultur, Geschichte und Tradition von Haselnüssen auf. Ergänzt wird dieses wunderbare Standardwerk durch einen kulinarischen Teil. Wir haben den Fachmann befragt.

### Herr Frei, kann ich Haselnüsse, die ich zum Beispiel am Strassenrand am Boden finde, bedenkenlos essen?

Ja, natürlich. Es sind generell alle Haselnüsse essbar, sowohl die wilden Haselnüsse vom Waldrand, als auch jene der Türkischen Baumhasel, die oft in Städten als Strassen- und Parkbaum gepflanzt wird. Diese wachsen baumförmig, die Nüsse sind etwas kleiner als jene der Handelssorten, aber stets sehr delikat.

### Welche Sorten essen wir hier am meisten?

Nüsse im Supermarkt stammen meistens aus der Türkei, dem grössten Produzenten weltweit. Die bekannteste und meistangebaute von der pontischen Küste

ist «Tombul». Delikatessenläden werden auch häufig von den Piemonteser-Sorten beliefert, «Tonda Gentile delle Langhe» gilt hier als besonders delikat. In Nordamerika gilt die amerikanische Haselnuss als wesentlich delikater als die europäischen Sorten, aber so wirklich durchsetzen konnte sie sich aufgrund des kleinen Ertrags noch nicht.

### Trägt die Haselnuss wesentlich zur Biodiversität bei?

Auf der Haselnuss leben diverse Insekten, aber sie ernähren auch viele andere Tiere, in den Alpen etwa den Tannenhäher, Eichhörnchen oder die besonders seltene und auf Haseln angewiesene Haselmaus. Die Pflanzung von Haseln im Garten ist also bestimmt ein Vorteil für die Biodiversität. Auch in der menschlichen Ernährung spielen sie eine wichtige Rolle. Seit mindestens 8000 Jahren, vermutlich aber schon viel länger. (nk)



Jonas Frei: «Die Haselnuss. Arten, Botanik, Geschichte, Kultur». AT Verlag, Aarau 2023. 256 S., ca. 54 Fr.