

Beurteilungskriterien für Walnüsse

Es werden die sechs wichtigsten Beurteilungskriterien für Walnüsse besprochen und beurteilt.

1. Grösse

Grob kann man die Nüsse einteilen in kleine, mittlere und grosse. Die meisten haben eine Länge von einem bis sechs cm.



kleine Nuss und ihre grosse Schwester

Grosse Nüsse haben folgende Vorteile:

- Grosse Nüsse sind bei Konsumenten und Konsumentinnen beliebter als kleine.
- Sie sind dekorativ; auf französisch bezeichnet man grosse Nüsse gerne als noix bijoux, d. h. als Schmucknüsse. Die deutsche Bezeichnung von grossen Nüssen als Pferdenüsse ist schon weniger schmeichelhaft.
- Grosse Nüsse geben weniger Arbeit beim Auflesen, Sortieren und Trocknen, sind also für Produzenten interessanter als kleine.
- Grosse Nüsse sind in der Regel leicht zu öffnen.

Grosse Nüsse haben aber vielfach folgende nachteilige Eigenschaften:

- Grosse Nüsse sind häufiger leer oder taub als kleine Nüsse; sie haben vielfach ganz oder teilweise geschrumpfte Kerne.
- Grosse Nüsse haben vielfach grosse Hohlräume zwischen Kern und Schale. Die Dichte ist dann logischerweise eher klein.
- Bei grossen Nüssen ist die Naht vielfach nicht dicht. Das hat zur Folge, dass die Kerne häufig verschimmeln.
- Der prozentuale Kernanteil ist vielfach gering und liegt nur um die 30% herum. Entsprechend ist der Schalenanteil hoch.
- Die Trocknung des grossen Schalenanteils verbraucht viel Energie.

➤ Bei einer Nuss bedeutet gross noch lange nicht wertvoll.

2. Kerngewicht

Das Kerngewicht kann in weiten Grenzen etwa zwischen 0,5 bis 9 g variieren. Eigentlich wäre das Kerngewicht das beste Beurteilungskriterium. Nur wird es kaum gebraucht, wahrscheinlich weil es aufwändig ist, es zu bestimmen. Man muss die Nuss knacken und das Gewicht des Kerns mit einer genügend genauen Waage (mit einer Genauigkeit von etwa 0,1 g) bestimmen. Dann ist da noch die Frage der Repräsentativität des Resultates für ein Los, eine Sorte oder von einem Baum, wenn man die beträchtliche Varianz in Betracht zieht. Man könnte diese Schwierigkeit umgehen, indem man die 10 schwersten Nüsse eines Loses, einer Sorte oder eines Baumes ausliest deren Kerne wiegt und mit dem Resultat angibt, wie man dazu gekommen ist.

- Nüsse mit einem Kerngewicht von 5 g bis 6 g können als gut bezeichnet werden.

3. Kernanteil

Der Kernanteil kann zwischen 25 und 55 % variieren. Kernanteile von nur 30 % wie sie etwa bei Pferdenüssen häufig vorkommen, sind für den Konsumenten nicht vorteilhaft. Wenn er 1 kg Nüsse mit nur 30 % Kernanteil kauft, kauft er 700 g Schale (Holz) !! und nur 300 g Kerne. Wirtschaftlich interessante Nusssorten, wie z. B. die Franquette, haben 45 bis 50 % Kernanteil. Der Kernanteil sollte nicht über 52 % liegen, weil sonst die Schale zu dünn wird und die Schale ihre Schutzfunktion nicht mehr optimal versehen kann.

- Es kommt drauf an, was drin ist.

4. Dünnschaligkeit



Grosse, dünnwandige Nuss. Der Kern füllt die Schale ziemlich gut aus.

Dünnschalige Nüsse lassen sich leichter öffnen als dickschalige, sie sind deshalb beim Konsumenten beliebter als dickschalige. Man darf dabei aber nicht vergessen, dass die Schale eine äusserst wichtige Schutzfunktion hat. Sie schützt das sehr wertvolle ungesättigte Öl vor Qualitätsverlust, vor Verderb und Ranzigwerden insbesondere bei der Lagerung. Die Schale von dünnschaligen Nüssen zerbricht leicht beim Herunterfallen und mechanisierten Auflösen und beim Reinigen mit Hochdruck.

- Nüsse sollten leicht knackbar sein, die Schalendicke sollte aber nicht unter 1,1 mm liegen.

5. Geschmack

Es gibt Nüsse mit sehr verschiedenen Geschmäckern wie fad, mild, neutral, nussig, ölig, bitter usw. Die Geschmackempfindung ist sehr individuell und unterschiedlich von Konsument zu Konsument.

- Der Geschmack ist ein sehr individuelles Beurteilungskriterium.

6. Helligkeit der Kerne

Helle Kerne sind insbesondere in Amerika beliebter als dunkle und werden auch besser bezahlt. Es gibt dort Helligkeitsskalen. Dünne Schalen fördern das Braunwerden mit der Zeit.

Zusammenfassung

Mit Hilfe der sechs oben besprochenen Beurteilungskriterien lassen sich Nusssorten recht gut **beurteilen und vergleichen**. Die Resultate dienen unter anderem auch zur Auswahl von vermehrungswürdigen Regionalsorten. Für mein Projekt zur Vermehrung und Veredlung von interessanten Regionalsorten habe ich für die paar interessantesten Sorten Fichen gemacht. Ein Beispiel ist im Anhang zu finden.

Beim Kauf eines Nussbaumes sind natürlich nicht nur die Eigenschaften der Nüsse in Betracht zu ziehen sondern auch die Baumeigenschaften. Solche sind :

- ❖ Frostanfälligkeit
- ❖ Austriebs- und Blütezeit
- ❖ Ertragseintritt und Ertrag
- ❖ Krankheitsanfälligkeit
- ❖ Klima- und Höhenlageanpassung
- ❖ Grösse und Platzbedarf

Der obige Text ist eine Zusammenfassung der kurzen Präsentation, die ich am 3.12.2011 anlässlich des prospezierara Kurses zur Bestimmung von Obstsorten in Zofingen gehalten habe.

Hans-Sepp Walker, Rte de Fribourg 90, 1746 Prez-vers-Noréaz, Tel. : 026 470 14 89

Anhang:

Weu See(Sortenname)

Fiche 24.11.2011, Hans-Sepp Walker Prez-vers-Noréaz

Die gewaschenen, getrockneten und mit S. beschrifteten Nüsse wurden mir von Alois Walker Morschach zur Verfügung gestellt.

WeuSee steht für Weber unter unterem Stall Ochsenfeld Seewen

Der Baum gab 2011 250kg Nüsse

Die Nüsse hiessen früher WalBru, dann WalSee (Ernte 2010 mit A bezeichnet) dann WebSee und ab jetzt WeuSee.

Im März 2011 haben Alois und ich von diesem Baum Reiser genommen und damit einen Sämling erfolgreich mit der Stubenveredlung veredelt. Es gibt von diesem Baum also bereits Nachwuchs.



getrocknete Nüsse, Foto 24.11.2011

Charakteristika der Nüsse:

- Schöne, grosse Nüsse vom Typ Pferdenuss
- Die Kerne füllen die Schale mässig gut aus
- Die Kerne sind hell
- Die Kerne haben einen kräftigen Nuss- Geschmack
- Die Nüsse lassen sich leicht von Hand öffnen
- Der Kernanteil beträgt 44% (recht gut)

- Die Naht ist meistens gut verschweisst.



Die fünf oben abgebildeten ausgewählten, trockenen Nüsse haben folgende Charakteristika

Nr	Gewicht g	Höhe mm	ND mm	BD mm	Kern g	.Kernanteil %	
1	14,20	47	38	43	6,50		
2	14,70	44	34	44	6,25		
3	14,35	46	39	43	6,25		
4	15,00	46	38	43	6,70		
5	14,55	47	37	44	6,20		
	Mittel 14,56	Mittel 46	Mittel 37	Mittel 43	Mittel 6.40	44%	
Berechneter Kernanteil : 44 %							
Gewicht pro Nuss (Mittelwert): 14,6 g							
Gewicht pro Kern (Mittelwert): 6,4 (Max: 6,7 Min: 6,2)							



Der Kern füllt die Schale nur mässig gut aus



Kerne der fünf Nüsse. Die ganzen Kernhälften kommen leicht aus der Schale

Bemerkung: WeuSee ist eine interessante Regionalsorte. Die Kerne sind hell, der Kernanteil von 44% ist recht gut. Die Sorte kann vermehrt werden.

Hans-Sepp Walker, Rte de Fribourg 90, 1746 Prez-vers-Noréaz, 24.11.2011
Vgl. auch das Dossier WebSee