



Verarbeitung und Vermarktung von Walnüssen: Verarbeitungsschritte, Technologie und Vermarktungsmöglichkeiten

www.af4eu.eu



Die Walnuss ist ein wahres Multifunktionstalent mit vielseitigen Nutzungspotentialen: Jeder Teil des Baums - von den Früchten bis zum Holz - kann hierbei verwertet werden.

Archäologische Funde belegen, dass die Walnuss (*Juglans regia*) einer der ältesten von der Menschheit genutzten Bäume ist. Heutzutage ist die Walnuss wegen ihrer multifunktionalen und vielseitigen Verwendungsmöglichkeiten äußerst beliebt:

Zu den essbaren Produkten zählen Nüsse, Öl, Tee, Likör und Süßmittel. Neben medizinischen Anwendungen ist darüber hinaus vor allem das Holz wegen seines hohen Wertes und Haltbarkeit von großer wirtschaftlicher Bedeutung. Aber auch Einstreu, Gerbstoffe, Farbstoffe, Insektenschutzmittel, Bio-Pestizide und -Herbizide sowie Öl (für Farben, Holzpolitur und Seifenherstellung) können gewonnen werden.

Der Walnusskonsum in Deutschland steigt, doch der Großteil wird importiert – vorwiegend aus Kalifornien. Deutschland importiert zudem jährlich rund 13.500 Tonnen Walnusskerne und ist damit zweitgrößter Importeur weltweit. Trotz steigender Nachfrage und Beliebtheit bleibt der kommerzielle Walnussanbau in Deutschland unterentwickelt. Hieraus ergibt sich ein vielversprechendes Potenzial für heimische Erzeuger.

Um das Wertschöpfungspotenzial der Walnussproduktion in Deutschland auszuschöpfen, sollten folgende Verarbeitungsschritte berücksichtigt werden:

- | | |
|--|---|
| 1. Rohe Walnüsse | 3. Gehackte oder zerkleinerte Walnüsse |
| • Ernten und Sammeln | • Knacken |
| • Reinigen und Waschen | • Zerkleinern |
| • Trocknen (Zielfeuchte 6 - 12% zur Vermeidung von Schimmelpilzen und Mykotoxinen) | • Verpacken (vakuumversiegelt/ luftdicht) |
| • Lagerung (kühl und luftig) | |
| • Sortieren und Klassifizieren | |
| 2. Geschälte Walnüsse | 4. Mehl oder Schrot |
| • Schälen (grüne Außenhülle) | • Mahlen der geschälten Walnüsse |
| • Knacken | • Sieben (optional) |
| • Vorsortieren | • Verpacken (luftdicht) |
| • Sortieren | |
| | 5. Walnussöl |
| | • Kaltpressen |
| | • Filtern |
| | • Abfüllung (in dunkle Glasbehälter zwecks Qualitätserhalt) |

Fazit: Die steigende Nachfrage nach Walnussprodukten in Deutschland bietet neue Geschäftsmöglichkeiten und interessante Marktpotenziale für lokale und regionale Produzenten, insbesondere im wachsenden Agroforstsektor.



**Daniel Fischer*, Ahmed
Manzim Ridwan*, Peter Zander***

Leibniz-Zentrum für
Agrarlandschaftsforschung (ZALF),
Arbeitsgruppe "Agrarökonomie und
Ökosystemleistungen"



**Funded by
the European Union**

Dieses Projekt wurde durch das Forschungs- und Innovationsprogramm „HORIZON EUROPE“ der Europäischen Union im Rahmen der Finanzhilfvereinbarung Nr. GA 101086563 gefördert. Die geäußerten Ansichten und Meinungen stammen jedoch ausschließlich von den Autorinnen und Autoren und spiegeln nicht notwendigerweise die der Europäischen Union wider. Weder die Europäische Union noch die gewährende Stelle können hierfür verantwortlich gemacht werden.