



Nüsse aus Brandenburg

Die Walnussmeisterin

Bis Walnüsse auf unseren Tellern landen, legen sie weite Wege bis aus Übersee zurück. Vivian Böllersen möchte das ändern und setzt sich mit ihrer »Walnussmeisterei« für den professionellen Anbau in Deutschland ein. **Nadia Al Kureischi** hat einen Einblick in die engagierte Feld- und Forschungsarbeit der Walnuss-Pionierin erhalten.

Wenn der Herbst Einzug hält, startet die Landwirtschaft zur Herbsterte durch. Auch Vivian Böllersen, Gründerin der »Walnussmeisterei«, ist dann viel unterwegs, fährt die Ernte ein, wäscht und trocknet die Nüsse, bevor sie geknackt und weiterverarbeitet werden. 2025 war sie mit der Produktion zufrieden. »Der Frost hat im Jahr zuvor alles kaputtgemacht. Dafür hing es an manchen Stellen dieses Jahr richtig, richtig voll.« Böllersens 200 Walnussbäume und 30 Sorten wachsen in Herzberg in der Mark Brandenburg, 70 Kilometer nördlich von Berlin. Dafür haben sie auf 4,5 Hektar reichlich Platz – und Zeit. Denn heimischer Walnussanbau erfordert Geduld.

Walnuss-Pionierin im Agroforstsystem

Vivian Böllersen hat vor zehn Jahren direkt nach dem Studium des Öko-Agrarmanagements mit dem Anbau begonnen. Doch erst nach 15 Jahren bringen Walnussbäume im Agroforstsystem in der Regel den vollen Ertrag. Agroforst, das heißt hier: Zur Untergrundpflege grasen auf der Fläche in Brandenburg Schafe, genauer, Waliser Schwarznasen. Die Schafe düngen die Erde und halten das

Gras kurz. Das sichert im Agroforstsystem einen guten Boden, der wiederum dem nutzbaren Baumholz zugutekommt. Doch an einem intensiven oder stark wirtschaftlich ausgerichteten Anbau lag Böllersen von vornherein nicht. Allein schon, weil die Fläche sehr heterogen ist: An manchen Stellen steht der Grundwasserspiegel höher, an anderen ist mehr Sand im Boden, der schneller austrocknet. Und dann gibt es auch Stellen mit mehr Lehmadern. Böllersens Anliegen ist tiefer begründet. »Es geht mir um Forschung, es geht mir darum herauszufinden, welche Nüsse wir in Deutschland anbauen können und welche Sorten auf welchem Standort gut funktionieren.«

Damit schließt sie eine wichtige Lücke. Denn als sie startete, gab es kaum standardisiertes Wissen um den hiesigen professionellen Walnussanbau. Sie selbst kannte damals gerade mal ein halbes Dutzend Walnussbetriebe in Deutschland, mittlerweile sind es fast zehn Mal mehr. Vieles hat sie sich selbst erarbeitet und dabei auch Rückschläge hinnehmen müssen: 20 Prozent ihrer Bäume musste sie in all den Jahren erneuern. Heute weiß sie, welche Sorten auf ihrem Boden gut gedeihen. In der Branche hat sie

sich mit ihrem Engagement inzwischen einen Namen gemacht und gilt als Walnuss-Pionierin.

Nüsse werden immer wichtiger

Eine Nische wie diese zu besetzen und sich all ihren Herausforderungen zu stellen, setzt eine große Leidenschaft voraus. In Böllersens Fall war es der Wunsch danach, eine Diskrepanz aufzulösen: »Es gibt in deutschen Supermärkten keine deutschen Walnüsse zu kaufen, auf der anderen Seite sind Walnüsse in Deutschland aber sehr gefragt.« Weltweit ist Deutschland einer der größten Importeure dieser Schalenfrucht. Die meisten Walnüsse kommen aus den USA und hier aus Kalifornien. Und das, obwohl die robuste, im östlichen Mittelmeerraum und Asien heimische Pflanze, seit Jahrhunderten auch in Deutschland verbreitet ist. »In den Dörfern Brandenburgs steht in vielen Privatgärten ein Walnussbaum«, so Böllersen. »Professioneller Anbau war in früheren Zeiten wenig gefragt. Wenn jeder zweite Hof einen Nussbaum hat, ist man ja auch bestens versorgt.« Dezimiert wurde der Baumbestand, den es in Deutschland einmal gab, vor allem durch die Verwendung des Walnussholzes in den Weltkriegen des 20. Jahrhunderts, durch Extremwinter in den 1940er- und 1950er-Jahren und durch die Industrialisierung der Landwirtschaft. Auf möglichst kleiner Fläche sollte möglichst viel erwirtschaftet werden. Doch das geht mit einem Walnussbaum nicht.

Zu den europäischen Walnuss-Produzenten zählen heute vor allem Südfrankreich, die Republik Moldau und Ungarn. In Zeiten, in denen pflanzliche Eiweiße für eine fleischlose Ernährung an Bedeutung gewinnen, rückt jedoch auch in Deutschland der professionelle Walnussanbau in den Fokus. »Es hat sich etwas gewandelt, die vegetarische und vegane Ausrichtung der Ernährung wächst, die Politik unterstützt, dass wir mehr pflanzliche Proteine erzeugen und Alternativen finden.« Und so widmete sich Böllersen im Studium der Frage, wie professioneller Walnussanbau in Deutschland möglich sein kann, reiste für ihre Masterarbeit durch Europa, interviewte Menschen, die im Walnussanbau tätig sind, und machte sich Gedanken darüber, wie die gesammelten Erfahrungen standardisiert und hierzulande angewendet werden können. Wertvolles Wissen und Recherchen, die ihr nun bei der Praxisarbeit helfen.

Sortenvielfalt bringt Genussvielfalt

Während man Äpfel schon viel früher veredelte und die Sorten beispielsweise durch Zeichnungen und Beschreibungen systema-

tisch erfasste, gibt es dies bei Walnüssen erst seit den 1950er-Jahren. Und ihre genetische Vielfalt ist sehr groß. Weltweit, schätzt Böllersen, gebe es etwa 1 000 Sorten, in Deutschland vielleicht hundert. »Nicht alle davon sind anbauwürdig, aber man kennt es ja von Äpfeln: dass auch sogenannte alte Sorten einen Erhaltungswert haben, auch wenn sie zu sauer sind oder so.« Zum anderen findet vieles, was sich um den Nussanbau dreht, im Südwesten Deutschlands statt. »Ich habe dann von den Sorten, die infrage kamen, die herausgepickt, die von der Beschreibung her nach Brandenburg zu passen schienen.« Die »Mars« aus Tschechien zum Beispiel wächst bei ihr gut, sie wurde von anderen Betrieben als sehr anpassungsfähig beschrieben. Die »Wunder von Monrepos«, eine spät austreibende Sorte, hat ihrem Namen auf Böllersens Fläche hingegen bisher keine Ehre gemacht. »Sie tut sich schwer, obwohl sie als die eierlegende Wollmilchsau beschrieben wurde.«

Als Direktvermarkterin von eigenen Walnuss-Erzeugnissen, mit Baumschule, Hofladen und -café, weiß Vivian Böllersen um die Ansprüche der Menschen, die zu ihr kommen, »dass sie gespannt sind, unterschiedliche Nüsse zu knacken und zu kosten.« Und so hat sie auch Liebhabersorten im Sortiment, die nicht auf Ertrag gezüchtet sind, wie die »Finkenwerder Deichnuss Royal«, eine relativ neue Sorte aus Norddeutschland mit sehr großen Nüssen, (sogenannte Pferdenüsse), rotkernige wie die »Kardinal« aus den Niederlanden oder die »Hospozin« aus Tschechien mit lieblichem Geschmack und einem zarten süßlichen Aroma. Es geht um Haptik, Geschmack und das Erleben und darum, den Menschen Verständnis dafür zu vermitteln, dass es in jeder Kultur, seien es Bananen, Kakao oder eben Walnüsse, verschiedenste Variablen gibt. »Die Natur ist so viel vielfältiger, es ist nur nicht





möglich, das in der Weltwirtschaft so breit darzustellen«, erklärt Vivian Böllersen. Denn der Weltmarkt, der möglichst viel und möglichst billig produziert, ist eher auf industrialisierte Einheitlichkeit und Homogenisierung ausgerichtet.

Das Wissen der Walnuss weiterreichen

Einige ihrer selteneren Früchte stellt Böllersen auf Fachtagungen dem kollegialen Netzwerk für weitere Forschungs- und Recherchezwecke zur Verfügung – auch da ist sie ganz wissenschaftliche Pionierin. Diese Netzwerke sind für sie eine wichtige Motivation, mit ihrer Arbeit weiterzumachen. Und sie teilt gern die Ergebnisse ihrer Studien und Erfahrungen, um anderen den Weg in den Walnussanbau zu erleichtern: »Damit mehr Leute überhaupt den Zugang zu dem Wissen finden und auf die Idee kommen, Walnussbäume zu pflanzen.« Denn: »Man zahlt viel Lehrgeld. Wenn ich mir mehr junge Pflanzungen hätte anschauen können, wäre ich an manchen Ecken besser vorbereitet gewesen.« Und deswegen engagiert sie sich im Vorstand der Interessensgemeinschaft Frucht (Sektion Nuss), organisiert Exkursionen, Workshops und Vorträge. Dieses Jahr ist ihr Engagement für das vom Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat geförderte und an der Universität Kassel angesiedelte Projekt NuPiWi (Heimische Erzeugung von Nüssen und Pilzen als gefragte und gesunde Eiweißquellen durch Wissenstransfer fördern) hinzugekommen, das sich für drei Jahre der Erzeugung von Nüssen und Pilzen als Eiweißquellen widmet. Böllersen versucht, möglichst viele Menschen miteinander zu verbinden, darunter Landwirtinnen und Landwirte, die ihre Betriebe in Zeiten der Ernährungswende umstrukturieren möchten, die sich nach Alternativen für ihre bisherige Betriebsform umschaun oder überlegen, ihre Landwirtschaft mit dem Walnussanbau zu verbinden, um flexibel zu bleiben.

Es ist ein Prozess, und Böllersen ist mittendrin. In fünf Jahren erlangen ihre Bäume die volle Ertragsfähigkeit. Aber schon jetzt verkauft sie im Hofladen, auf Märkten und in zahlreichen Verkaufsstellen Walnüsse und selbst erzeugte Produkte: aus Nüssen ihrer hiesigen Pachtfläche, von einer weiteren voll ertragsfähigen Pachtfläche in Sachsen-Anhalt sowie – hohe Qualität vorausgesetzt – aus Privatgärten von Menschen, die ihr die Früchte schenken oder verkaufen, wenn sie sie für den eigenen Gebrauch nicht gerade selbst in der »Walnussmeisterei« knacken oder Böllersens Team damit beauftragen. Ein Service, mit dem vermieden wird, dass das kostbare Gut im Garten verrottet.

Die Vollnuss voll nutzen – das zeichnet Vivian Böllersens nachhaltiges Engagement eben aus. ●

➔ www.walnussmeisterei.de

Video über die Walnussmeisterei bei Green Spoons:

➔ www.slowfood.de/Walnuesse

➔ www.uni-kassel.de/forschung/agroforst/projekt-nupiw.html

Ein Blick in die geheime Welt der Mikroben



**»Absolut faszinierend:
Wenn wir Boden wieder
gut machen, geht es
uns selbst besser!«**

Dr. Eckart v. Hirschhausen, Arzt,
Wissenschaftsjournalist und
Gründer der Stiftung Gesunde
Erde – Gesunde Menschen



Ute Scheub, Stefan
Schwarzer
**Gesundheit beginnt
im Boden**

224 Seiten, Klappenbroschur,
mit Farbbogen, 26 Euro
ISBN 978-3-98726-160-2
Auch als eBook erhältlich

Bestellbar im Buchhandel und unter
www.oekom.de.

oekom

Die guten Seiten der Zukunft