



**Welche Sorte für
welchen Absatzweg ?**

LA Carola Nitsch, Gbz Bayern Mitte, AELF Fürth

Äußere Eigenschaften: Größe, Form, Homogenität, Schalenanteil, Kernhaut

- Mit Schale: von 0,8 cm bis 3,5 cm. Wird an dem breitesten Nussquerschnitt gemessen, ungünstig für längliche Sorten
- **Optimal für In-Shell Ware ist die Kalibrierung > 22 mm. Besser noch >24 mm.**
- **Optimal für die Industrie sind geknackte Nüsse mit der Kalibrierung 9/11 mm oder 11/13 mm.**

Äußere Eigenschaften: Form des Kerns

- Form: rund, eiförmig, kegelförmig, stumpfzylindrisch, langzylindrisch
- Querschnitt: flachgedrückt oval, kreisrund, dreikantig, vierkantig
- **Optimale Form für Kalibrierung und Röstung ist rund mit kreisrundem Querschnitt. (Kugel)**

Äußere Eigenschaften: Schalenanteil, Füllungsgrad

- Schalenanteil liegt zwischen 40 % und 60 % am Gesamtnussgewicht
- Füllungsgrad liegt zwischen 50 % und 100 %.
- **Optimal für Industrienüsse ist möglichst geringer Schalenanteil und nicht ganz füllende Nuskerne (Bruch beim Knacken)**

Äußere Eigenschaften: Kernhautbeschaffenheit, Schäl- bzw. Blanchierbarkeit

- Haut des ölhaltigen Kerns kann von glatt bis extrem faserig sein.
- Die Haut läßt sich durch Rösten von schlecht bis zu vollständig entfernen.
- **Optimal für Industrienüsse ist eine möglichst glatte Kernhaut, die sich nach dem Rösten vollständig vom Kern löst.**

Innere Eigenschaften: Fettgehalt, Geschmack, Röstverhalten, Inhaltsstoffe

- Fettgehalt schwankt sortentypisch zwischen 55 % und 65 %.
- Fett ist Geschmacksträger
- **Optimal für Nusspaste oder Ölpressung sind Ölgehalte über 65 %.**
- **Optimal für gehackte und geriebene Nüsse sind Ölgehalte unter 60 %, da sonst die Reibwerkzeuge verkleben.**

Innere Eigenschaften: Geschmack, Röstverhalten, Inhaltsstoffe

- Geschmack/Aroma sortentypisch, aber sehr stark beeinflusst durch Nacherntebehandlung, wie Trocknung, Lagerung, Fremdaromen.
- Zu feuchte Lagerung oder unter Luftabschluss läßt muffige Fremdaromen entstehen
- **Optimal für Industrie und In-Shell Markt sind möglichst frische, sofort nach der Ernte getrocknete und bei niedrigen Temperaturen gelagerte Nüsse.**
- **Optimal für Industrie sind Nüsse, die erst unmittelbar vor der Verarbeitung geknackt wurden.**







Sortenliste Industrieanbau

Kleine Nuss, rund, homogen:

- Negret
- Pauetet
- **Syrena**
- Tombul
- Rote Zellernuss



Sortenliste Industrieanbau

Kleine Nuss, länglich, homogen:

- Nottinghams Fruchtbare
- **Warschauer Rote**



Sortenliste Industrieanbau

Mittelgroße Nuss, rundlich:

- Tonda gentile delle Langhe
- Tonda di Giffoni
- **Tonda romana**
- Riccia di Talanica/o
- Segorbe
- **Emoa 21**



Kombinationsnusssorten, kalibrierbar

Mittelgroße Nuss, länglich, mandelförmig

- Lange Zellernuss
- **Cosford**
- Falsche Cosford
- Trapezundski
- Eckige Barceloner



Kombinationsnusssorten, kalibrierbar

Große Nuss, Industrie und In-Shell, rundlich

- Barcelona
- Willamette
- **Emoa 1**



In-Shell Nusssorten

Große Nuss, nicht Industriegeeignet

- **Corabel**
- Ennis
- **Butler**



**Vielen Dank für
Ihre
Aufmerksamkeit**

