

Veranstalter:

Bayerischer Landesverband
für Gartenbau und Landespflege e. V.

Herzog-Heinrich-Str. 21
80336 München

Tel: 089/544305-0

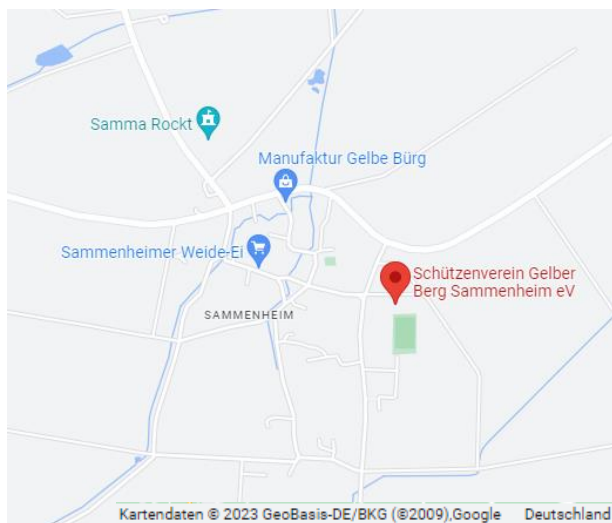
Fax: 089/544305-34

www.gartenbauvereine.org



Veranstaltungsort:

Schützenhaus
Schützenverein Gelber Berg Sammenheim e.V.
Sammenheim 40A, 91723 Dittenheim
Telefon 09833 / 987868



Gartenpfleger-Spezialkurs

DIE WALNUSS –

ein Zukunftsbaum für Streuobstwiesen



14. Juni 2024

Sammenheim,

Lkr. Weißenburg-Gunzenhausen

Wichtige Info:
Die Anmeldung erfolgt wie gewohnt
über den zuständigen Kreisverband.

*Gartenbauvereine
helfen Mensch und Natur!*



Bei der Walnuss (*Juglans regia*) denken viele von uns an einen mächtigen Baum, der im Hausgarten aufgrund seiner Größe eher schwer seinen Platz findet. Und doch ist dieses, zur Familie der Walnussgewächse gehörende Gehölz, ein „Zukunftsbäum“, der gegenüber starker Einstrahlung tolerant und mit seinen wachüberzogenen Blättern wenig beeinflusst von Trockenperioden ist. Im Zuge des Förderprogramms „Streuobst für alle“ ist die Walnuss eine förderfähige Baumart, bei der über die Jahre wenig Schneidarbeit nötig ist.



Foto: Manufaktur Gelbe Bürg

Unsere Referenten/Innen werden Ihnen im Rahmen unseres Gartenpfleger-Spezialkurses diesen Baum aus verschiedenen Blickwinkeln vorstellen. Welche Standortansprüche hat die Walnuss, wie frostempfindlich ist sie, und was sind die Unterschiede zwischen Sämlingen und veredelten Walnüssen? Kann man Walnusslaub kompostieren und auf welche Krankheiten muss man besonders achten? Wann sind Walnüsse richtig reif und wie kann man diese trocknen?

Diese Fragen wird unser Referent **Friedhelm Haun**, Biologe und ehemaliger Kreisfachberater im Landkreis Kulmbach, beantworten. Als Baumspezialist widmet er der Walnuss seit Jahren sein besonderes Augenmerk. Er ist Autor des Gärtnerwissen „Die Walnuss – ein Baum für Streuobst und Gärten“.

Die wohlschmeckenden, gesunden und inhaltsschweren Früchte stehen hoch im Kurs. Auch unreife Nüsse finden Verwendung: In der grünen Schale gepflückt werden sie bei der Verarbeitung schwarz und als „schwarze Nüsse“ eingelegt – süß oder pikant. Hauswirtschaftsmeisterin **Edith Wagner** wird uns Rezepte zur Verwertung von grünen Nüssen vorstellen, dabei werden auch Kostproben gereicht.

Freitag, 14. Juni 2024

09:00 bis 09:15 Uhr:

Begrüßung und Organisatorisches

Renate Schönenberger, Bayerischer Landesverband für Gartenbau und Landespflege

09:15 bis 10:15 Uhr:

Der Klimabaum Walnuss: Herkunft, Verwandtschaft, Biologie

Friedhelm Haun, Biologe, ehem. Kreisfachberater Lkr. Kulmbach, Walnussexperte

10:30 bis 11:30 Uhr:

Köstliches mit Walnuss aus der Küche (mit Kostproben)

Edith Wagner, Hauswirtschaftsmeisterin, Mainleus

11:30 bis 12:30 Uhr:

Die Kultur der Walnuss: Ansprüche, Pflanzung, Pflege, Ernte

Friedhelm Haun

12:30 bis 13:30 Uhr: **Mittagessen**

13:30 bis 14:30 Uhr:

Pflanzenschutz und Sortenwahl bei der Walnuss

Friedhelm Haun

14:45 bis 17:00 Uhr:

Das Sammenheimer Walnussprojekt – eine Erfolgsgeschichte

Besichtigung des Nusshauses – Führung durch die Walnussallee – Produkte
Dr. Hans Bauer, Vorsitzender des Aufsichtsrates
Genossenschaft Manufaktur Gelbe Bürg eG

17:00 Uhr: **Verabschiedung**

* = Für die Führung bitte wetterfeste Kleidung und festes Schuhwerk mitbringen.

Die Walnuss ist ein globales Handelsprodukt, Walnüsse aus regionalem Anbau haben bzgl. der Verwertung/Verarbeitung so gut wie keine Bedeutung. Heimische Walnüsse sind als Grundstoff in deutschen Walnussprodukten kaum oder gar nicht zu finden sind. Ganz anders in Sammenheim im Lkr. Weißenburg-Gunzenhausen: Seit über 10 Jahren gibt es hier die „**Genossenschaft Manufaktur Gelbe Bürg**“. Ziel der Genossenschaft war und ist die Erhaltung von landschaftsprägenden Walnussbäumen durch die Verwertung der Erträge.



Foto: Manufaktur Gelbe Bürg

In Sammenheim gibt es seit 2022 ein „Nusshaus“ mit der ersten Walnussschneidemaschine Bayerns. Walnussbesitzerinnen und -besitzer können im Nusshaus nicht nur Nüsse verkaufen, sondern auch selbst knacken. Die Manufaktur Gelbe Bürg hat sich inzwischen bayernweit mit regionalen (!) Walnussprodukten - vom Walnussöl bis zu Walnussnudeln – etabliert.

Im Rahmen einer kleinen Exkursion bekommen wir Einblick in die Arbeit der Genossenschaft, werden durch die „Walnussallee“, den Streuobstlehrpfad und das Nusshaus geführt. Vielleicht ist der „Blick hinter die Kulissen“ dieses erfolgreichen Projektes Anregung für die eigene Vereinsarbeit.