



Der Liebling heisst Lara Perial

Bei Christof Gubler dreht sich alles um die Nuss, genauer gesagt die Walnuss. Mit biologischen Hilfsmitteln hergestellt, vertreibt er sie nicht nur im Direktverkauf auf seinem Hof, sondern die Produkte sind inzwischen auch im Regal zahlreicher Detailhändler zu finden.

Text: Julia Christiane Hanauer
Bilder: Benjamin Manser

An einem warmen Morgen im August läuft Christof Gubler mit seinem Vater Heinrich in einer ihrer Anlagen am Ortsrand von Hörhausen durch das knöchelhohe Gras. Mehrere Reihen Walnussbäume erstrecken sich über den sanft ansteigenden Hang, dazwischen befinden sich bepflanzte Streifen mit verschiedenen Wild- und Sonnenblumen, auch Gemüse wächst dort. An einem der Bäume bleiben sie stehen und begutachten die dicken, am Baum hängenden Nüsse, die um diese Jahreszeit noch fest von der

grünen Schale umschlossen und damit geschützt sind. In wenigen Wochen, Ende September, beginnt die Ernte. Vater Heinrich Gubler hat die Anlage 2012 mit den damals zweijährigen Bäumen errichtet. Sie ist die älteste, die sie haben. Unter anderem wächst hier Lara Perial, neben der selbst gezüchteten roten Gubler-Nuss die beliebteste Sorte, die zum lateralen Typ zählt (siehe Infokasten S. 21) und sich durch einen milden Geschmack auszeichnet. Walnussbäume wachsen am liebsten auf tiefen Humusböden ohne Staunässe. «Sie gedeihen hier sehr gut», berichtet Heinrich Gubler. «Das Weinbauklima ist auch ideales Nussbaumklima.»

Der 68-Jährige sagt: «Der Nussanbau war bis 2010 in der Schweiz kaum existent.» Und er muss es wissen, denn er wird auch als «Pionier des Nussanbaus» bezeichnet. Seit Jahrzehnten beschäftigt



er sich mit dem Thema und hat inzwischen ein weltweites Netzwerk aufgebaut. 2009 gründete er eine Baumschule und hegt und pflegt mittlerweile 5000 Bäume, bestehend aus 350 verschiedenen Sorten. Erst in den vergangenen Jahren rückte der Anbau dieser Frucht in der Schweiz vermehrt in den Fokus. Auch bei den Gublers: 2016 nutzte Christof Gubler erstmals eine Fläche für den intensiven Anbau – inzwischen besitzt er neben Anlagen in Hörhausen auch weitere in Frauenfeld und Herdern. Insgesamt sind es neun Hektare Anbaufläche. Das erklärte Ziel des damals 27-Jährigen: «Wir wollten in den Detailhandel.» Gemeinsam mit weiteren Nussproduzenten gründete er die Nuss Thurgau AG, deren Präsident er ist. Unter diesem Namen vermarkten sie ihre Produkte, die mittlerweile bei Coop, Manor, Gebana, Migros und neu auch bei Aldi in den Regalen zu finden sind. Dort muss die Ware «made in Switzerland» allerdings mit der billigeren Importware konkurrieren, der Preis des einheimischen Produkts ist dreimal so hoch. Christof Gubler bereitet das keine Sorgen: «Wir setzen auf Topqualität und liegen bei der Handelsnorm sogar über den Vorgaben.» Kürzlich hätten die Aktionäre der Nuss Thurgau AG festgelegt, dass die Anbauflächen nicht mehr erweitert werden dürften, damit die Produktion die Nachfrage nicht übersteigt.

Marienkäfer gegen die Läuse

Und sie setzen auf biologische Hilfsmittel. Christof Gubler stieg 2023 um, seit 2018 arbeitet er bereits ohne Herbizide. «Das ist im Gegensatz zu früher ein wesentlich grösserer Aufwand», sagt er. Natürlich erhalte er dafür auch Beiträge vom Bund, gibt er unumwunden zu, das sei aber nicht der Hauptgrund für den Wechsel: «Wir machen das aus Überzeugung und setzen dafür vor allem auf präventive Arbeit.» Das fängt bereits bei der Pflanzung an: «Wir setzen die Bäume in weitere Reihen», sagt Heinrich Gubler. «Das bedeutet, dass sie mehr Luft bekommen und Regen schneller abtrocknet. Damit vermeiden wir Pilzbefall.» Und auch kleine natürliche Helfer tragen ihren Teil bei: «Die Marienkäfer sind hier sehr aktiv, und dadurch haben wir keinen bis kaum Befall durch Läuse», erzählt Christof Gubler. Kompost und Biodünger tragen zur Bodenverbesserung bei. Kalk hilft, den Baum in seinem natürlichen Gleichgewicht zu halten. Mikronährstoffe wie Silicium und Calcium tragen zu einer guten Versorgung bei. Zwischen den weiten Baumreihen pflanzen Gublers zudem Wiesen mit Wildblumen, um die Biodiversität zu erhalten.

Auch die Ernte unterscheidet sich von der konventionellen Art: Sind die Walnüsse reif, fallen sie zu Boden. Im konventionellen Anbau wird eine Art Laubbläser verwendet, um die Früchte unter den Bäumen herauszupusten und dann maschinell einzusammeln. Gublers setzen zwar ebenfalls auf eine maschinelle Sammlung der Nüsse, allerdings nicht mit so schwerem Gerät und direkt unter den Bäumen. Hinter dem Gerät läuft zudem noch jemand, um die nicht ein-



gesammelten Nüsse von Hand aufzulesen. Ende September, Anfang Oktober ist Haupterntezeit. Sie dauert zwei bis drei Wochen. Zweimal pro Woche werden die Nüsse dann eingesammelt. «Um einen Pilzbefall zu vermeiden, sollten sie nicht länger als vier Tage auf dem Boden liegen und müssen dann auch umgehend gewaschen und getrocknet werden», erläutert Christof Gubler. Daher laufen auch die Wasch-, Enthüllungs- und Trocknungsmaschine sowie die Kalibrieranlage in dieser Zeit auf Hochtouren. Sie befinden sich auf dem Betriebshof und werden sowohl von Gublers für die Nüsse, die sie im Direktverkauf anbieten, als auch von der Nuss Thurgau AG genutzt. Am Eingang zum Hof stehen Warnschilder, die darauf hinweisen, dass ab dort nur noch mit Gehörschutz weitergegangen werden sollte. «Es ist extrem laut, wenn die Maschinen laufen», sagt Christof Gubler.

An diesem Tag ist es ruhig und somit auch eine ausgiebige Führung möglich. Er zeigt auf einen Hochdruckreiniger, der vor einem riesigen

Behälter steht. Er grinst und sagt: «Das war früher unsere Waschanlage. Das dahinter ist unsere heutige.» 24000 Franken hat die Wasch- und Enthüllungsmaschine gekostet. Nach der Anlieferung werden die Walnüsse dort gewaschen. Die grüne Schale ist meistens schon abgefallen, Reste davon werden abgewaschen, ebenso Steine und Erde. Das Wasser ist Recyclingwasser, sprich, es wird für die Wäschen danach wiederverwendet. Anders verhält es sich bei der anschliessenden Feinwäsche, wo gemäss Hygienevorschriften Frischwasser verwendet werden muss. Anschliessend finden die ersten beiden Sortierungen statt: Ein Gebläse bläst die zu leichten Nüsse aus dem Sortiment, und auch optisch schaut Christof Gubler die Produkte an.

Nach der Wäsche werden die Nüsse umgehend getrocknet. Dafür geht es für sie in die Wär-

**«Es ist extrem laut,
wenn die Maschinen laufen.»**



«Die Nüsse, die zu klein sind, werden zu Öl verarbeitet.»

davor bis zu 30 Prozent Feuchtigkeit, enthalten sie danach noch rund zwölf Prozent. Die Trocknung sei wichtig, um Pilzen vorzubeugen, erläutert der 34-Jährige und fügt hinzu, dass es sich dabei um die grösste Trocknungsanlage der Schweiz handle. Sie besteht aus fünf Silos und hat drei Etagen. In Vollast könne sie 27 Tonnen Nüsse trocknen. Damit sie gut trocknen, werden sie jeweils einen Meter hoch auf die Etagen verteilt. Zuunterst befinden sich die Nüsse, die bereits am längsten in der Anlage und somit am Ende des Prozesses sind. Auf der obersten Etage sind die Nüsse, die frisch in die Anlage kommen. Sind die untersten fertig, werden Schleusen aufgemacht, und sie kullern auf ein Fliessband, auf dem sie kontrolliert werden. Die Nüsse auf der zweiten Etage kom-

metrocknung, dank Fernwärmanlage CO₂-neutral. Dabei trocknen die Früchte nicht nur aussen, sondern auch innen. Haben sie

men dann auf die untere, und die aus der obersten Etage wechseln auf die mittlere. Ganz oben werden wieder frische Nüsse nachgefüllt. Zwei bis drei Tage dauert es, bis eine Nuss getrocknet ist.

Der letzte Vorgang ist schliesslich die Kalibrierung, sprich die Sortierung nach Grösse. Für den Detailhandel benötigten die Nüsse einen Durchmesser von 32 Millimetern und mehr, erläutert Christof Gubler. Die Kalibrierungsanlage besteht aus drei Trommeln, jede von ihnen hat Löcher mit unterschiedlichem Durchmesser. «Die Nüsse, die zu klein sind, werden entweder zu Öl verarbeitet oder kommen in eine soziale Einrichtung, wo Menschen mit Behinderung die Nüsse knacken. Diese schalenlosen Nüsse verkaufen wir dann bei uns im Direktverkauf.»

Noch ist die Trocknungsanlage nicht ausgelastet. Das liege zum einen daran, dass die Erntemengen von Jahr zu Jahr schwankten. Zum anderen sei sie auf die Zukunft ausgerichtet. 2030 seien die Nussbäume in dem Alter, in dem sie am



meisten Ertrag lieferten, erläutert Christof Gubler. Dann rechnen sie mit Erntemengen von 80 bis 100 Tonnen.

Ist die Ernte vorüber, kehrt auf dem Hof der Gublers im wahrsten Sinne des Wortes erst einmal wieder Ruhe ein. Und eigentlich betreibt Christof Gubler den Nussanbau auch nur mit einem Pensum von 25 Prozent. Die anderen 75 Prozent arbeitet er als Gemüsebauberater. Im Winter ruht die Arbeit in den Anlagen, den Beginn macht dann im Februar der Baumschnitt. Im April beginnt der Austrieb, das Gras muss gemäht und unkrautfrei gehalten, Pflanzenschutzmittel und Düngung ausgebracht werden. Durch die Umstellung auf Biomittel sei das wesentlich zeitintensiver geworden, aber es lohne sich, sagt Christof Gubler. Und im September beginnt dann wieder die Ernte.

gublernuss.ch

Von terminalen und lateralen Grundtypen

Bei den Nussbaumarten wird zwischen zwei Grundtypen unterschieden: den terminalen und den lateralen.

Zum terminalen Typ zählen die einheimischen Sorten. Daher ist er in der Schweiz landschaftsprägend. Er hat einen Kronendurchmesser von zehn bis 18 Metern und braucht viel Fläche. Er hat eine Knospe, an der die Nüsse reifen und benötigt rund 20 Jahre, bis er die höchsten Erträge erbringt. Seine Lebensdauer beträgt bei idealen Bedingungen 150 Jahre. Allerdings ist er sehr frostempfindlich, so dass er dieses hohe Alter in der Schweiz eher selten erreicht.

Der laterale Typ stammt ursprünglich aus Asien und ist so alt, dass er bereits die Eiszeit überstanden hat. Sein Kronendurchmesser beträgt fünf bis sechs Meter, so dass er, im Vergleich zum terminalen Grundtyp, dichter gesetzt werden kann und weniger Fläche verbraucht. Er fruchtet auch an den Seitenknospen. Zehn- bis zwölfjährig liefert er die höchsten Erträge. Der laterale Grundtyp wird zwischen 35 und 40 Jahre alt.

