

Auf die Nuss gekommen

Schweizer Schokolade mit Schweizer Haselnüssen – eigentlich nichts Besonderes? Könnte man meinen.

Sébastien Lavoyer

Herzhaft beisst Ueli Ramseier in die Haselnusschokolade. Endlich hält er sie in Händen, endlich kann er sie kosten, die erste Schweizer Haselnusschokolade mit Schweizer Haselnüssen, mit seinen Haselnüssen.

Ramseier ist einer der Schweizer Haselnuss-Pioniere. Zusammen mit seiner Frau Bettina und Nachbar Peter Sahli unterhält er in Murzelen BE, oberhalb des Wohlensees, eine knapp eine Hektare grosse Plantage. Er begann 2014, setzte 170 Haselbäume, sechs Sorten mit klingenden Namen wie «Wundervon Bollweil» oder «Hall'sche Riesen». Vor zwei Jahren hat sich auch Sahli entschieden, unweit der Pionier-Anlage von Ramseier 70 weitere Haselbäume zu setzen. «Kerne und Nüsse, das ist die Zukunft», sagt Sahli.

Ihre Kleinanlage steht an einem Südhang, rund 100 Höhenmeter oberhalb des Wohlensees. Direkt am Waldrand. Saftiges Grün, so weit das Auge reicht, und am Horizont die Voralpen. Die Bise rauscht in den Blättern der aufgepfropften Haselbüsche.

Für seinen Compagnon Ueli Ramseier war von Anfang an klar, dass er in eine Nische will. Er stammt nicht aus einer Bauernfamilie, konnte weder Hof noch Ländereien übernehmen. Etwas anderes als eine Nische wäre schlicht zu teuer. Er brauchte etwas, das hohen Ertrag auf wenig Fläche abwirft.

Ramseier lässt die Schokolade auf der Zunge zergehen: «Sie ist wirklich vorzüglich, die Schokolade mit unseren Nüssen.» Erstmals überhaupt konnten sie ernten und verkaufen, die erste Ernte vor einem Jahr fiel einem Pilzbefall zum Opfer. Dieses Jahr warfen die Bäume rund 200 Kilogramm ab. In ein paar Jahren dürften es fünfmal so viel sein. Im die 30 Franken kostet das Kilo ohne Schale, in etwa so viel wie erstklassige Piemonteser Haselnüsse, die gefragtsten überhaupt. Ramseier sagt: «Wir sind natürlich auf Abnehmer angewiesen, die bereit sind, für ein Schweizer Produkt mehr zu bezahlen.»

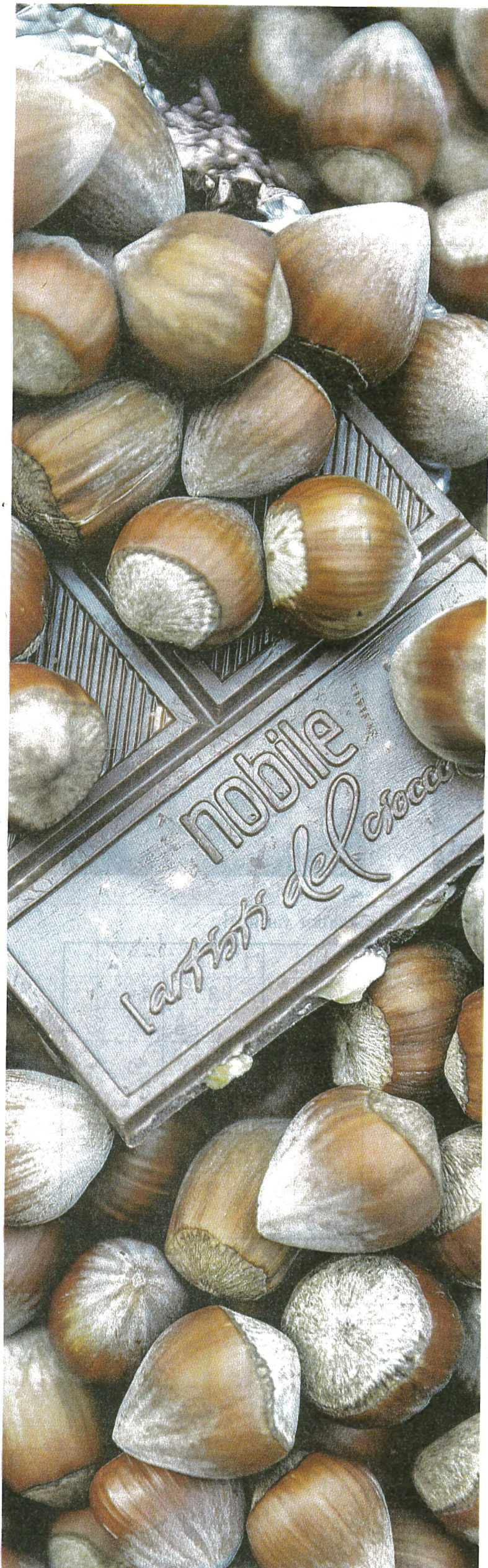
Hier kommt der Willi Schmutz ins Spiel. Zusammen mit seinem Partner Martin Schwarz wurde er 2018 zum Schweizer Chocolatier des Jahres ernannt. Sie sind bekannt für gewagte Experimente aus qualitativ hervorragenden Zutaten. Zur Illustration ein Blick in die neue Frühlingskollektion: Da hat es ein Praliné dabei aus Spargel, Rhabarber und Spinat. Oder ein anderes mit Erdbeere, Erbse und Minze. Jedes eine kleine Geschmacksexplosion.

Schweiz importiert mehr als 9000 Tonnen türkische Haselnüsse

Und dann macht er etwas so Konventionelles wie Haselnuss-Schokolade? «Das war ein Mosaiksteinchen, das noch gefehlt hat in unserem Sortiment», sagt Schokoladen-Künstler Schmutz. Auch wenn die erste Produktion der Haselnuss-Bauern aus Murzelen vorerst bloss für 2200 Tafeln reicht. Ein Teil davon mit dunkler Schokolade, der andere, etwas süsser, aus Milchschoggi – beide mit knackig gerösteten Murzeler Haselnüssen. Viel Handarbeit, die gesamte Produktion in der Schweiz – das kostet und schlägt sich natürlich auch auf den Preis nieder: 9.90 Franken zahlt man für eine Tafel.

So konventionell Haselnusschokolade ist, so versprechen die Hersteller doch eine Neuheit. Es gebe keinen anderen Schokoladenproduzenten, der Haselnusschokolade aus Schweizer Nüssen mache. «70 bis 80 Prozent des Welthandels kommen aus der Türkei», erklärt Ueli Ramseier. Hierzulande kommen fast 90 Prozent der Haselnüsse aus der Türkei.

Das, obschon die Haselnuss neben den Buchennüssen eigentlich die einzige heimische Nuss ist. Und obwohl die Nachfrage nach Haselnüssen in der Schweiz eigentlich immens ist. Schon 1830 brachte Charles-Amédée Kohler die erste Haselnusschokolade auf den Markt. Heute gehört sie zu den beliebtesten Klassikern überhaupt. Entsprechend gross ist die Nachfrage der Chocolatiers. Rund 10 000 Tonnen geschälter Haselnüsse importiert die



Der Berner Edelchocolatier Casa Nobile macht die erste Schweizer Haselnuss-Schokolade mit Schweizer Haselnüssen.

Bild: Hanspeter Bärtschi

Sicherheitsmängel und Kinderarbeit

Die Türkei produziert in normalen Jahren um die 600 000 Tonnen Haselnüsse. Sie ist der absolut wichtigste Player im weltweiten Haselnussmarkt. Zugleich gab es immer wieder Kritik an den türkischen Haselnussproduzenten. In den Anbaugebieten in der Schwarzmeerregion helfen jeweils Tausende Familien aus südlichen Regionen sowie angrenzenden Ländern wie Georgien und Syrien bei der Ernte. Sie leben dann in Camps. Hygienestandards sind minim. Die Kinder der Wanderarbeiter erhalten kaum Zugang zu Schulen oder Kindergärten. Nestlé arbeitet deswegen mit der Nichtregierungsorganisation Fair Labor Association (FLA) zusammen. Ziel ist es, Transparenz in der Lieferkette zu bringen. Ragusa-Produzent Camille-Bloch ist dabei, in Georgien eine eigene, 1000 Hektaren grosse Plantage aufzubauen. Auch so hat man im Griff, unter welchen Arbeitsbedingungen die Haselnüsse produziert werden. (sla)

Schweiz pro Jahr. Die Schweizer Produktion steckt in den Kinderschuhen. Knapp ein Dutzend Bauern pflanzen hierzulande Haselnüsse an. Vor allem in der Ostschweiz und im Jura, aber auch im Aargau und im Bernbiet.

Bei der Haselnuss funktioniert Copy/Paste nicht

Ueli Ramseier und Peter Sahli stehen noch am Anfang mit ihren Plantagen. Aber die Basis halten in ihren Händen, die Schokolade von Willi Schmutz mit ihren Nüssen. Jetzt wollen sie mehr, mehr Nüsse, mehr lernen. «Hier sind die Bedingungen so anders als im Elsass oder im Piemont. Der Boden, das Klima, die Lage – das ist kein Selbstläufer», sagt Sahli. Sie haben sich alles selbst beigebracht. Zum Beispiel das Schneiden der Bäume, damit sie genug Licht bekommen. Aus Risikoüberlegungen haben sie verschiedene Sorten angepflanzt und genug Abstand zwischen den Pflanzen gelassen. Bald wollen sie sich einen Haselnuss-Sauger zulegen, um effizienter ernten zu können. Die Tests waren vielversprechend.

Natürlich haben sie in den vergangenen Jahren auch Fehler gemacht. Aber sie wurden immer weniger. Und irgendwann soll die Nuss quasi von selbst rollen. Die Wertschätzung für lokales Schaffen wächst. Vor allem, wenn es qualitativ so zu überzeugen weiss wie die neuste Kreation von Casa Nobile.

Die Schokolade gibts im Online-Shop: <https://shop.casa-nobile.ch/>. Ein Video über die Produktion finden Sie auf unserer Website.



Die Haselnuss-Bauern Ueli Ramseier (links) und Peter Sahli (rechts) zusammen mit Chocolatier Willi Schmutz auf ihrer Plantage in Murzelen BE. Bild: Hanspeter Bärtschi