

Ernte – Trocknung – Lagerung

Selbstverständlich sind milde, süsse Nüsse gefragter als bittere, herbe. Es ist jedoch unbestritten, dass der Geschmack einer Nuss auch sehr stark von der Trocknungsmethode abhängt. Alle erfahrenen Nussproduzenten haben deshalb ein meist sehr einfaches, aber effizientes Wasch- und Trocknungssystem eingerichtet. Dabei ist es wichtig, dass die Nüsse mindestens jeden zweiten Tag aufgelen werden und mit grosser Luftmenge bei Temperaturen von max. 28 Grad rasch getrocknet werden. Zu hohe Temperaturen begünstigen das Ranzigwerden der Kerne. Es gilt, Schimmelbildung zu vermeiden, denn schimmelige Nüsse sind ungeniessbar! Kleinere Mengen Nüsse trocknet man am besten durch einfaches Auslegen auf Gitterrosten. Dabei sollen die Nüsse nur einschichtig liegen und täglich gewendet werden. Ob die Nuss trocken ist, erkennt man daran, dass das Trennhäutchen beim Entzweibrechen knackt.



Durch die Gitter wird Luft geblasen



Bei Sonne draussen – bei Regen im Schopf

Das Wichtigste in Kürze:

- Nüsse möglichst alle 2 Tage auflesen.
- Soweit nötig die grünen Schalen entfernen und die Nüsse wenn nötig mit möglichst wenig Wasser waschen.
- Bei max. 28 Grad trocknen.
- Nüsse einschichtig auslegen, z.B. auf Gitterrosten.
- Täglich wenden.
- Lagerung: luftig, trocken, kühl, vor Nagern geschützt.
- Kerne sind durch tiefkühlen bis 3 Jahre lagerfähig.

Aufruf an Produzenten und Direktvermarkter:

Konsumenten erwarten einwandfreie Qualität. Wer direkt beim Produzenten schlechte oder gar graue Nüsse bekommen hat, kauft sie halt das nächste Mal wieder beim Grossverteiler... Überzeugen Sie Ihre Kunden von den Vorteilen einheimischer Produkte – zufriedene Kunden kommen immer wieder und ziehen weitere Kunden an!