

NACHHALTIGKEIT

Das flüssige Gold aus der Baumnuss

In der Mühle von Sévery oberhalb von Morges VD wird schon seit mehr als 400 Jahren Baumnuss-Öl gepresst. Diese besonders aromatische Spezialität der kalten Küche wird im Waadtland nach wie vor auf traditionelle Weise handwerklich hergestellt.

Text Joëlle Challandes

Mitten im Waadtland, auf der Hochebene zwischen Jura und Genfersee, liegt die Mühle von Sévery. Schon beim Eintreten umfängt die Besucher:innen ein betörender Duft nach geröstetem Brot. Er kommt von einem uralten Kessel, in dem klein gehackte Baumnuss-Kerne für 20 Minuten auf etwa 120 Grad erhitzt werden, bevor sie in die Ölpresse wandern. «Der Kessel ist ein Erbstück, mit dem unsere Familie seit Generationen arbeitet. Niemand weiss genau, wie alt er ist», erzählt Jean-Luc Bovey (57), Betriebsleiter und Präsident der Branchenorganisation Waadtländer Baumnussöl AOP.

Dieses Jahr gab es eine gute Ernte in den Baumnuss-Anlagen der Region. «Die Eichhörchen sind immer ganz versessen auf die Nüsse, aber diesmal haben sie uns genug übrig gelassen», schmunzelt Bovey, der in der sechsten Generation den Familienbetrieb führt. Auf manchen der umliegenden Bauernhöfe praktiziert man noch die alte Tradition des Nussknackens in Heimarbeit, doch der Grossteil der Nüsse wird mittlerweile maschinell entkernt. Als Inhaber der letzten handwerklich betriebenen Ölmühle der Schweiz ist Bovey froh, dass seine Töchter Dessilia (30) und Maveline (28) für die Nachfolge bereitstehen.

Jean-Luc Bovey hat Freude: Die Waadtländer Baumnüsse sind in diesem Herbst von hoher Qualität. Die Ernte hat bereits Mitte September begonnen.



FOTOS HEINER H. SCHMITT, DARRIN VANSELOW

5

Kilo Baumnüsse braucht es für die Herstellung von einem Liter Öl.

40

Nussproduzenten sind im Waadtländer Branchenverband organisiert.

2020

bekommt das traditionelle Waadtländer Baumnuss-Öl die AOP-Anerkennung.



Nach der Ernte machen die Baumnüsse erst einmal Pause

Ein Ölmüller braucht eine Menge Erfahrung und viel Geduld: Die frisch geernteten Baumnüsse müssen nämlich zunächst trocknen – und das mindestens zwei Monate lang bei niedrigen Temperaturen. Erst dann können sie geknackt und die Kerne zu einer Paste verarbeitet werden. Diese Masse wird solange geröstet, bis das perfekte Aroma erreicht ist. Danach kann die Pressung beginnen. Neben dem goldbraunen, duftenden Baumnuss-Öl bleibt die Trockenmasse zurück. Dieser Ölkuchen – im Waadtland Nillon genannt – wird zu Mehl weiterverarbeitet, das sich zum Backen von Brot und Patisserie verwenden lässt.



Ein hochwertiges Speiseöl mit konzentrierten Aromen

Das traditionelle Waadtländer Baumnuss-Öl AOP ist eine aromatische Spezialität für Feinschmecker, die es sparsam verwenden sollten: Sein Geschmack ist sehr konzentriert. Grundsätzlich ist es vor Licht geschützt aufzubewahren, idealerweise bei einer Temperatur zwischen 10 und 15 Grad. Das Baumnussöl wird vorwiegend in der kalten Küche verwendet, verleiht aber auch einer Gemüsepfanne oder einem Stück Fleisch den gewissen Pfiff. Jean-Luc Bovey verwendet sein Baumnuss-Öl besonders gerne für einen Chicorée-salat, den er mit Blauschimmelkäse, Baumnuss-Kernen und Apfelwürfeln verfeinert.

Handwerkliche Tradition

Seit 2007 unterstützt Coop das Engagement von Slow Food Schweiz für lokale Spezialitäten und biologische Vielfalt. Die Organisation fördert die nachhaltige und handwerkliche Herstellung von Lebensmitteln und vernetzt Produzent:innen.

www.taten-statt-worte.ch/6

TATEN
statt
WORTE