

# Marktbericht Haselnüsse

*Die Einsatzmöglichkeiten von Haselnüssen sind vielseitig: Ob zur geschmacklichen Aufwertung oder zum Dekorieren von Back- und Süßwaren oder zur Herstellung von Eis bzw. Schokolade. Mehr über Anbau, die Ernte und die Verarbeitung der vielseitigen Frucht liefert die folgende Warenkunde.*

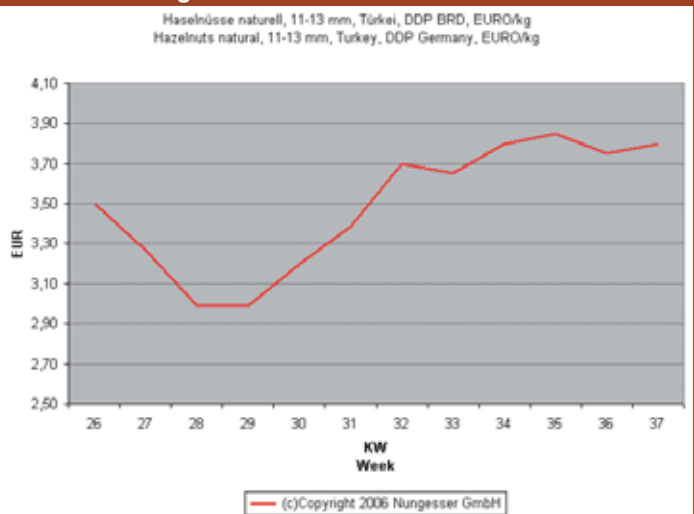
■ Haselnüsse sind ein sehr fettreiches Nahrungsmittel. 100 g geschälte Haselnüsse enthalten 63 g Fett, 17 g Eiweiß sowie 7 g Kohlenhydrate, 3 g Mineralstoffe und Vitamine. Schon in der Steinzeit, so vermuten Experten, schätzten die Menschen die Haselnuss als Energielieferant. Der Energiewert beträgt 2850 kJ je 100 g.

Einer der größten Haselnuss-Produzenten der Welt ist die Türkei. Das Land exportiert Haselnüsse in rund 90 verschiedene Länder und habe 75% der Weltproduktion inne, erklärt Heinz Bohlen von der Handelsplattform Nungesser GmbH aus Bensheim. In der Türkei wird überwiegend die Lamberthasel kultiviert. Die Ausfuhr der Nüsse bringt dem Land jedes Jahr rund 700 Mio. US-Dollar ein.

Während in der Türkei für die Haselnuss-Produktion etwa 700.000 Hektar Fläche zur Verfügung stehen, erreicht die Fläche in den übrigen Haselnuss produzierenden Ländern

Infos bei  
Nungesser GmbH  
Heinz Bohlen  
www.nungesser.com

## Preisentwicklung auf dem Haselnuss-Markt



– Italien, Spanien, Griechenland, Georgien, Aserbaidschan und die USA – insgesamt 950.000 Hektar. Besonders die Türkei hat sich in den letzten Jahren zu einem starken Exporteur entwickelt. Als Grund für den Erfolg gelten die qualitativen Verbesserungen der Ware und die angemessenen Preise der Produkte.

zwischen der Schale und dem Kern ein kleiner Hohlraum. Die Haselnüsse sollten bei einer Temperatur von 10 – 15 °C und einer relativen Luftfeuchte von 55 bis 60% gelagert werden. Zudem müssen die Lagerräume gut durchlüftet sein.

Haselnusskerne mit hellem Häutchen stammen aus der neuen Ernte. Dieses Häutchen färbt sich innerhalb eines Jahres in ein mittleres Braun und dunkelt mit zunehmendem Alter nach.

Zur Verstärkung des Nussaromas werden alle gewerblich eingesetzten Haselnüsse geröstet, zum Teil gilt dies auch bei der Verwendung im Haushalt.

## Verwendung

Haselnusskerne werden ungeschält, geschält, gehackt oder gemahlen angeboten. Verwendung finden Haselnüsse in Gebäcken, Süßwaren, Eis, Müsli, Salaten, Brotaufstrich oder einfach zum Knabbern. ■

## Ernte und Verarbeitung

Geerntet werden Haselnüsse je nach Anbaugebiet von Juli (Georgien) bis August/September (Türkei). Ganze Nüsse gibt es unmittelbar nach der Ernte zu kaufen, Haselnusskerne dagegen erst ab Mitte November. Im Anschluss an die Ernte werden die Nüsse der Größe nach sortiert und eingelagert.

Da der Nusskern beim Lagern durch Wasserverlust kleiner wird, entsteht



Foto: www.pixelquelle.de