

# Fruchtbaum für den Selbstversorger

Garten im November: Jetzt ist Pflanzzeit für Walnussbäume – Moselländische Besonderheit wächst in Mülheim

Mit den Novembertagen beginnt die Zeit des gemütlichen Nüsseknackens. In der Moselregion hat man die besten Lieferanten vor der Haustür. Doch 2012 ist keines der ergiebigsten Nussjahre.

Von unserer Mitarbeiterin Kathrin Hofmeister

Die Walnüsse sind gefallen. Doch die Ernte bleibt in vielen Regionen hinter den Erwartungen zurück. Das war bereits am Tag des Baumes, 25. April, abzusehen. Gibt es um diese Zeit Spätfröste, erwischt es die Blüte und den Austrieb der Walnussbäume. Danach treiben die Bäume wieder kräftig aus. Das ist gut für die Nutzung als Hausbaum – die Blätter setzen den Inhaltsstoff Juglon frei, der Insekten fernhalten soll. Doch zur Nussbildung kommt es in Spätfrösjahren nicht mehr.

## Einst Nüsse als Zahlungsmittel

Früher hätten die Rheinländer in solchen Jahren ihre Steuern nicht bezahlen können. Urkunden belegen, dass Nüsse als Lehnsabgabe und Kirchenzehnt, aber auch als Rente und Erbschaft abgegeben wurden.

Als wärmeliebende Fruchtbaumart ist die Walnuss auf milde Klimatalagen beschränkt und damit kostbar. Die Mosel gehörte zu den traditionellen Zentren der Nussbaumkultur. An den Ufern von Traben-Trarbach und Kröv lässt sich die landschaftsprägende Bepflanzung noch erahnen. Die Nussbaumallee von Brauneberg gilt als die wahrscheinlich längste in Deutschland. Eine lokale Besonderheit stellt die Rote Moselwalnuss dar.



Die Rote Moselwalnuss von Mülheim ist eine lokale Besonderheit. Auf weiteren Attraktionen der Region macht das Kartenspiel Schwarzer Peter aufmerksam. TV-FOTO: KATHRIN HOFMEISTER

Sie kommt nur in Mülheim an der Mosel vor. Heike Lamberty ist stolz geworden mit der Nuss, die von einer roten Kernhaut über-

zum Kuchenbacken, findet die Moselanerin. Wegen der außergewöhnlichen Farbe werden rote Nüsse bevorzugt zum Verzieren von Torten und Süßspeisen verwendet. „Manchmal stelle ich meinen Feriengästen ein ganzes Nussortiment hin“, sagt sie. Da würden sich manche richtig erschrecken, wenn da eine Nuss rot sei. Heike Lamberty kann sie beruhigen. Das ist ein ebenso natürliches und gesundes Nahrungsmittel wie jede andere Walnuss.

## Wahre Energiebombe

Mit 60 Prozent Fett, 20 Prozent Eiweiß, viel Vitamin B1 und C sowie reichlich Mineralstoffen von Eisen über Kalzium bis Magnesium sind Walnüsse wahre Energiebomben. Man kann sich vorstellen, woher die Übertragung der „zu knackenden Nuss“ auf eine geistige Meisterleistung kommt. „Mir hat mal jemand ge-

sagt, die Ähnlichkeit mit dem menschlichen Gehirn deute darauf hin, dass sie gut fürs Gehirn ist“, sagt Heike Lamberty.

Was wir da essen, sind die beiden gefalteten Keimblätter, aus denen nach den Plänen der Natur einmal ein neuer Nussbaum werden soll. Dabei entsteht aus einem Mülheimer Nuss sämmling nicht automatisch wieder eine Rote Moselwalnuss. Nur veredelte Nussbäume garantieren sortenechte Nachzucht. Und nur wenige Sorten kommen ohne Bestäubung durch einen anderen Walnussbaum aus. Setzt der Fruchtbaum keine Nüsse an, kann dies auch an einem fehlenden Bestäuber in der Nähe liegen.

● Mehr über die Moselwalnuss auf

[www.kulturweg-grafschaft-veldenz.de](http://www.kulturweg-grafschaft-veldenz.de)

## EXTRA WALNÜSSE FÜR DEN GARTEN

Die beste Pflanzzeit für Walnüsse liegt zwischen Ende Oktober und Anfang November. Grenzabstände zu Nachbargrundstücken sind zu beachten. Ein Mindestabstand von vier Metern zu Mauern und Wänden empfiehlt sich auch in Hofsituationen. In beengten Verhältnissen können Walnussbäume beschnitten werden. Sie entfalten sich erst im Lauf der Jahre. Vor dem dritten Standjahr sollte man nicht enttäuscht sein.

Die für unser Klima bewährten Sorten sind in langjähriger

Sichtung am Forschungsstandort Geisenheim ausgewählt worden. Das komplette Sortiment übernahm Helga Lindemann aus Biebelnheim. Darunter befinden sich auch die zu den besten Walnussorten zählenden Walnüsse von Güls an der Mosel und die Mülheimer Nuss (für 2012 bereits ausverkauft).

● Weitere Infos telefonisch unter 06733/949395 oder im Internet auf

[www.walnussveredlung.de](http://www.walnussveredlung.de)