

# NÜSSE IN ALLER MUNDE

Zwischen 20 und 30 Tonnen spanische Nüssli röstet Roland Kissling für die Adventszeit. Damit das traditionelle Knabberzeug sein charakteristisches Aroma erhält, braucht er in den Händen viel Gespür und ein gutes Auge für die Flamme.

— Text Simon Wälti Fotos Alexandra Jäggi



Ob zum Apéro mit Glühwein oder im Chlausack, Erdnüsse dürfen nicht fehlen.



Stimmen die Farbe und der Biss? Roland Kissling prüft die Röstung.



Die fertigen Nüsse werden in Jutesäcken abtransportiert.



Die Maschine der Firma Geiser zum Rösten der Erdnüsse steht in Langenthal.

Die Geschichte klingt verdächtig. Der weissbärtige Mann gibt vor, ein Kinder liebender Bischof zu sein und aus der Türkei zu stammen. Sein Sack aber ist (nebst anderem) mit spanischen Nüssli gefüllt. Das geht nicht auf. Zudem gibt es Zweifel, ob das in der Adventszeit sehr beliebte Knabberzeug überhaupt spanisch ist. Und botanisch gesehen gehört es gar nicht zu den Nüssen, sondern zu den Hülsenfrüchten. Eigentlich müsste man den Mann, der sich Nikolaus oder Samichlaus nennt, als Schwindler aus dem Verkehr ziehen. Doch wir lassen Gnade vor Recht ergehen und schauen uns dafür die Nüssli genauer an.

Es rasselt in der Stahltrommel, 25 Kilogramm Erdnüsse werden darin herumgeworfen und während rund einer halben Stunde geröstet. Roland Kissling schaut auf die Temperaturanzeige und justiert die Gaszufuhr, sodass der Zeiger auf 140 Grad, die Maximaltemperatur für die Erdnüsse, klettert. Die blau-orangen Gasflammen erhitzen die Luft seitlich zwischen der äusseren und der inneren Trommel, die Nüsse sind nicht direkt dem Feuer ausgesetzt.



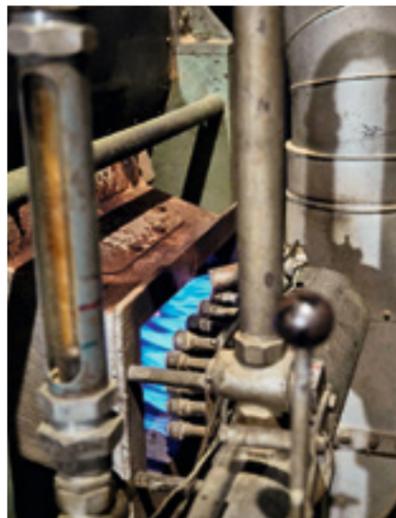
Ein perfektes Nüssli muss eine helle Farbe aufweisen.

«Man muss ein Auge für die Flamme haben», sagt Kissling. Und viel Gespür für die historische Röstmaschine Menado der deutschen Firma G. W. Barth, die seit einem halben Jahrhundert bei der Berner Firma Geiser agro.com AG im Einsatz steht. Vorher röstete sie in Zürich zuverlässig Kaffeebohnen. Ab und zu zieht Kissling eine Probe aus dem Röster und prüft die Erdnüsse. Er schnuppert, er tastet, er prüft den Biss. «Man muss aufpassen, sonst kippt es», sagt er. «Es kann schnell gehen, und die Nüsse sind angeengt und nicht mehr zu gebrauchen.»

## Eine kleine Liebhaberei

Seit zwölf Jahren betreut Kissling für die Firma Geiser in Langenthal BE die Ma- →

Roland Kissling schaut auf die Temperaturanzeige und justiert die Gaszufuhr.



Die Flammen der altherwürdigen Maschine brennen einwandfrei.



Steht der Hebel auf Röstung, heisst es aufpassen, damit nichts verbrennt.



Mehr als 7000 Jahre alt: Die Erdnusspflanze stammt aus Südamerika.

schine. Geröstet wird in der Zeit zwischen Oktober und Neujahr, nach den Festtagen bricht die Nachfrage zusammen. Laut René Zingg, zuständig für die Logistik bei der Geiser agro.com AG, sind es etwa 20 bis 30 Tonnen spanische Nüssli, die so in Handarbeit hergestellt werden. Eigentlich ist es nur eine kleine Liebhaberei der Firma, die im grossen Stil mit landwirtschaftlichen Produkten handelt. Zum Vergleich: Im Jahr 2016 hat die Schweiz 2458 Tonnen ungeröstete und ungeschälte Erdnüsse im Wert von 11,2 Millionen Franken importiert. Die Nüssli werden in grossen 600-Kilogramm-Säcken transportiert.

Die Firma Geiser hat in Rüttligen-Alchenflüh an der A1 einen neuen Standort bezogen, die Röstmaschine steht noch im alten Firmengebäude in Langenthal. Dieses wird aber in einigen Jahren einer Überbauung weichen müssen. Ob es dann noch ofenfrische, von Hand geröstete Nüssli geben wird, ist laut Zingg offen.

Der Maschine sieht man zwar an, dass sie schon lange in Betrieb ist, doch sie wird liebevoll gewartet und gilt als «unverwüßlich». Sie halte noch lange, sagt Roland Kissling zuversichtlich.

**Eine Wunderpflanze**

Die Erdnusspflanze stammt aus Südamerika, wo sie von den Ureinwohnern angebaut wurde. Die ältesten Nachweise des Erdnussanbaus sind mehr als 7000 Jahre alt und stammen aus Peru. «Die Erdnuss ist eine Wunderpflanze», sagt Daniel Speich Chassé, Professor für Global-

geschichte an der Universität Luzern, «sie ist ein Produkt von mehreren Jahrtausenden der Züchtung durch den Menschen.» Ursprünglich seien die Früchte der Pflanze nicht zurück in den Boden gewachsen. Erst die Ausreifung im Boden machte aus den Kernen Erdnüsse. Die Spanier segelten dann mit der Pflanze westwärts und brachten sie unter anderem nach China und auf die Philippinen.

In Afrika wiederum dehnte sich die Erdnuss im 17. und im 18. Jahrhundert über eine grosse Fläche aus. «Portugiesen brachten die Pflanze nach Kenia, von dort breitete sie sich unabhängig vom Kolonialismus nach Westen aus», sagt Speich Chassé. Die afrikanische Bevölkerung habe die Pflanze kultiviert und sie in ihre Küche integriert. Groundnut Soup etwa →

«Es kann schnell gehen, und die Nüsse sind angesengt und nicht mehr zu gebrauchen.»

Roland Kissling, Nussröster



Bei der Firma Geiser werden Erdnüsse aus Israel verarbeitet.

**Frisch verpackt wird der Snack zu den Kunden geliefert.**



**René Zingg ist zuständig für die Logistik bei der Firma Geiser.**



**Roland Kissling nimmt eine Probe zur Qualitätsprüfung.**

nisch» werde in unserem Sprachgebrauch aber als Synonym für «fremd, unverständlich» oder «komisch» verwendet. Und genau das seien diese vermeintlichen Nüssli gewesen. Ob es stimmt, bleibt offen: «Spanish peanuts» sind immerhin eine der bekannten Sorten in den USA, ihre Kerne sind etwas kleiner als bei anderen Sorten. Wegen ihres hohen Ölgehalts bekommen sie bei der Röstung einen besonders nussigen Geschmack. Und «spanisch» heissen sie eben, weil es sich um eine spanische Weiterzüchtung handelt.

**Volles Aroma**

Roland Kissling prüft noch einmal eine Probe zwischen seinen Fingern. Nimmt einen Kern in den Mund, zerbeisst ihn, nun sind sie nicht mehr gummig. Er zieht an einem Hebel, die Klappe an der Trommel geht auf, und die gerösteten Erdnüsse prasseln in einen runden Auffangbehälter, in dem sie gleichmässig verteilt werden. Erst wenn die Nüsse abgekühlt sind, entwickeln sie das volle Aroma, das teilweise

der sogenannten Maillard-Reaktion von Aminosäuren mit dem in den Nüssen enthaltenen Zucker zu verdanken ist. Dann werden die handverlesenen und besonders würzig-aromatischen spanischen Nüssli in Jute- und Plastiksäcke abgefüllt. Bei sich zu Hause kann Kissling auf die Nüssli verzichten. «Das reicht mir dann», sagt er, als er über einen Trichter die nächste Ladung für die Menado-Maschine ansaugt.

Die Nüsse, die bei der Firma Geiser geröstet werden, stammen aus Israel. «Qualitativ hochstehend» seien diese, sagt Zingg. Und sie seien am besten geeignet für die Röstung. Testläufe in kleinem Massstab wurden auch schon mit in der Schweiz angebauten Nüssen gemacht, diese fielen aber deutlich kleiner aus, und auch das Aroma war weniger würzig. Es sei zweifelhaft, ob sich das Klima in der Schweiz wirklich dafür eigne, meint Zingg. Es gibt aber immer wieder Bauern, die einen Versuch wagen. Vielleicht wird es einmal klappen mit Erdnüssen aus der Region. Ihren Siegeszug in der Schweiz müs-

sen die Nüssli wohl im 20. Jahrhundert angetreten haben. Schon vorher waren Erdnüsse für Ölkuchen in der Tiermast verwendet worden. Und 1928 berichtete die «Zürcher Illustrierte», man erhalte die Nüssli «so ziemlich überall» und wisse, «dass sie besonders den Kindern als sehr beliebter Leckerbissen» gelten. Sie sind nicht nur nahrhaft, sondern auch gesund. Die Kulinarik ist eine Geschichte der fortwährenden Veredelung, das zeigt sich am Beispiel der Erdnuss. Und der Samichlaus ergänzt und erweitert sein Sortiment laufend. Er richtet sich nach den Vorlieben und Wünschen der Kinder. ■

**WO MAN DIE NÜSSE KAUFEN KANN**

In ausgewählten Filialen der Genossenschaft Migros Neuenburg-Freiburg.

Bei der Vinothek [wine-insider.ch](http://wine-insider.ch) in Langenthal.

Bezug auf Anfrage und Vorbestellung von Verpackungsgrössen à 5, 10 oder 20 Kilogramm am Empfang der **Geiser agro.com AG** möglich.

Diese Reportage ist erstmals in der Zeitung «Der Bund» erschienen.

ANZEIGE

ist in Ghana und anderen Ländern ein fester Bestandteil der Küche. Mit den Sklavenschiffen gelangte die Erdnuss in den Süden der USA. In den USA setzten Agrarreformer nach der Abschaffung der Sklaverei auf die «peanut» als Landwirtschaftsprodukt für die befreiten Schwarzen. «Sie wurde als Feldfrucht regelrecht promotet», sagt Speich Chassé. Etwa durch den schwarzen Botaniker George Washington Carver, der 1918 ein Buch über die Erdnuss schrieb und darin 105 Arten der Zubereitung für den menschlichen Verzehr aufführte.

Um den Absatz zu vergrössern, erfand man «peanut butter». Carver wird oft als einer ihrer Erfinder genannt, die Idee wird aber auch dem Cornflakes-Baron John Harvey Kellogg zugeschrieben. Aus der amerikanischen Küche ist das schmackhafte Produkt seither nicht mehr wegzudenken.

Heute sind China und Indien die grössten Erdnussproduzenten der Welt, die Nüsse werden in diesen Ländern zu einem grossen Teil zur Produktion von Öl verwendet. Nach dem Zweiten Weltkrieg,

*Heute sind China und Indien die grössten Erdnussproduzenten der Welt. Aus den Nüssen wird vor allem Öl hergestellt.*

als die Wirtschaft in Europa darniederlag, war die Versorgung mit Speisefett schwierig. Franzosen und Briten bauten in Afrika grosse Plantagen auf. Ein Projekt im britischen Mandatsgebiet Tanganyika scheiterte indes am Grössenwahn. 13 000 Quadratkilometer, eine Fläche, mehr als doppelt so gross wie der Kanton Bern, sollten kultiviert werden. Man setzte laut Speich Chassé Panzer zur Rodung ein.

Und man impfte die Wolken mit Silberjodid, ohne damit den erhofften Regen zu provozieren. Die Ernte blieb mickrig, was auch am ungeeigneten Boden lag. So verfielen die eigens gebaute Eisenbahnlinie und der neu erstellte Hafen. Das gigantische Experiment war gescheitert.

**Spanisch oder nicht?**

Darum wird der früher ein Bischof gewesene Samichlaus eben weiter israelische oder ägyptische Erdnüsse, die irgendwo in der Schweiz geröstet wurden, in seinen Sack stecken und diese als spanisch ausgeben.

Doch warum spanisch? SRF berichtete vor Jahresfrist in einer Mundartsendung, nach Europa seien die Erdnüsse erst Ende des 18. Jahrhunderts, sehr wahrscheinlich aus den französischen Kolonien in Westafrika, gekommen. Das Adjektiv «spa-

# Schenken Sie Weihnachtsfreude:

## Erfüllen Sie Ihren Liebsten viele Wünsche ganz nach Wahl!

**Online Karten bestellen und direkt verschenken.**  
m-geschenkkartenwelt.ch

So bleibt bestimmt kein Weihnachtswunsch auf der Strecke: Mit der Migros-Geschenkkarte überraschen Sie mit einem Geschenk voller Möglichkeiten. Jetzt erhältlich in allen Filialen und auf [m-geschenkkartenwelt.ch](http://m-geschenkkartenwelt.ch)

**Einfach gut leben**