

# Regionale Lebensmittelreise mit Sosa & Michael

## *Nager lieben Martl's Haselnüsse*

Die regionale Lebensmittelreise führte die Kreisrätin Sosa Balderanou und den Vize-Kreisobmann Michael Hamburger auf den Betrieb von Martin und Daniela Stimmer nach Moosinning.

Bis zur Jahrtausendwende wurden auf dem Hof Milchkühe gehalten. Zu dieser Zeit war ein Vermarkter von Haselnüssen auf der Suche nach neuen Erzeugerbetrieben in Süddeutschland. Das Amt für Landwirtschaft führte mit ihm zusammen eine Exkursion zu Haselnusserzeugern an den Bodensee durch. Auch Vize-Kreisobmann Hamburger war damals bei dieser Busfahrt dabei. Martin Stimmer war von Beginn an begeistert von den Haselnüssen und er konnte auch seinen Vater davon überzeugen. Die Familie Stimmer sah diese Frucht als willkommene Gelegenheit zur Einkommenskombination.

Der Start war nicht immer ganz einfach. Der Vermarkter gab sein Know How über den Haselnussanbau zwar weiter, aber im Nachhinein hätten auch weniger Sträucher gereicht, um gute Erträge zu generieren. Stimmer sieht 400 Sträucher je Hektar als optimal an. Die Wurzeln der Pflanzen stabilisieren den ansonsten sehr instabilen Moorboden um den Hof in Moosinning recht gut. Weltweit gibt es etwa 250 Sorten von Haselnüssen, auf dem Betrieb werden davon 5 Hauptsorten verwendet.

Das Haselnuss-Projekt startete im Pflanzjahr 2003, die ersten Erträge gab es dann im Jahr 2009. Es wurde die komplette Erntemenge über den Vermarkter abgesetzt. Verschiedene Umstände führten dann dazu, dass „Martl's Haselnuss Shop GbR“ gegründet wurde, über den inzwischen die komplette Erntemenge selbst verkauft wird. Ein Grund war die Fehlfunktion der Erntemaschine, die in ganz Deutschland von Betrieb zu Betrieb unterwegs war. Dadurch verblieb eine größere Menge an Nüssen auf dem Boden. Die Ernte der Nüsse gestaltete sich dabei nicht ganz einfach. Es wurden Laubbläser und Handsammler verwendet. Mit dieser Ware begann die Erfolgsgeschichte des Online Verkaufs der Moosinninger Haselnüsse. Erst seit der Hofübergabe 2011 erreichen die Haselnüsse schwarze Zahlen.

Die Haselnusserzeuger in der Region schlossen sich zu einem Verein zusammen, der sich als Erzeugerorganisation in Dachau weiterentwickelt hat. Auch Stimmer arbeitet mit diesen aktuell etwa 40 Betrieben eng zusammen. Im Landkreis Erding gibt es insgesamt sieben Betriebe mit Haselnüssen.

Persönliche Kontakte führten dazu, dass Martl's Haselnuss Shop sich einen Namen in der Marktnische Eichhörnchen- und Streifenhörnchen gemacht hat. Eine Bekannte von Kreisrätin Balderanou kauft auch regelmäßig ihr Nagerfutter dort ein. Aber die meiste Ware wird per Paketversand nach Norddeutschland geschickt, da dort viel mehr solcher Haustiere gehalten werden.

Die Sträucher werden in den ersten Jahren durch gezielten Baumschnitt zu einem Baum mit Krone entwickelt. Diese Arbeit findet in der Regel von Februar bis Mai statt und kann bis zu 8 Minuten je Strauch in Anspruch nehmen. In der Jugendentwicklung kann die Krankheit Pseudonomas Probleme bereiten, die über Frostrisse unter die Rinde und in den Stamm eindringen kann. Um dem entgegen zu wirken, wurden die Stämme mit Kalk weiß angestrichen. Aktuell findet die Blüte der Haselnuss statt. Nach der Bestäubung kann es bis in den Mai dauern, bis die Befruchtung abgeschlossen ist. Ein Hauptschädling ist der Haselnussbohrer, der im Mai die Pflanzen emporklettert. Für Stimmer sind Sorten wichtig, bei denen sich die Nuss leicht von der Hülse trennen lässt, damit die weitere Verarbeitung problemlos läuft. Inzwischen wurde die Technik für Ernte, Wäsche, Sortierung und Kühlung der Früchte selbst angeschafft.

Durch die Kühlung können von der Ernte weg bis etwa Weihnachten Frischnüsse angeboten werden. Viele Kunden schwören darauf. Die kleinen Nüsse werden für die Nager-Mischung verwendet, Mittlere von der Schale befreit und die großen Früchte kommen in die Premium Mischung, die für den menschlichen Verbrauch, aber auch für Nagetiere geeignet ist. Die regionalen Nüsse können das ganze Jahr über im Onlineshop [www.haselnuss24.de](http://www.haselnuss24.de) bestellt werden.

Insgesamt hat sich die Arbeit auf dem Hof durch die Umstellung von Milchvieh auf Haselnüsse sehr gewandelt. Martin Stimmer verbringt den halben Tag damit, die Bestellungen und Anfragen in Büro zu bearbeiten und die Ware versandfertig zu machen. Die ganze Familie ist dabei mit eingebunden. Erst nach dem Mittagessen ist Zeit für anderen Arbeiten auf seinem Hof, z.B. auf seinen Getreidefeldern.

Beim Besuch in Hofladen konnten Michael Hamburger und Sosa Balderanou die Köstlichkeiten bewundern, die aus Martl's regionalen Haselnüssen gewonnen werden, z.B. Haselnussöl, Haselnusslikör oder Haselnusschnaps. Besonders zu erwähnen ist dabei die selbstgemachte Haselnusscreme mit 80% Nuss-Anteil und nur mit Agavendicksaft gesüßt. Der Hofladen im Urtlweg 8 in Moosinning hat folgende Öffnungszeiten: Mo – Sa von 9:00 – 18:00 Uhr

Lassen Sie sich überraschen, welcher Hof auf der regionalen Lebensmittelreise der nächste sein wird.

gez. Michael Hamburger, BBV Vize-Kreisobmann