

04.10.17
Kurios

Die Königin der Nüsse wächst in Finkenwerder

Lars Hansen

Foto: Lars Hansen
Hans Pylarczik trocknet die Nüsse auf dem Hof

Die Finkenwerder Deichnuss Royal hat einen Durchmesser von satten 70 Millimetern – das ist doppelt so viel wie eine Frucht aus der Tüte.

Finkenwerder. In den Plantagen an der Niederelbe geht die Ernte in den Endspurt. Neben den Spätsorten bei Äpfeln und Birnen sind jetzt auch die Nüsse an der Reihe, die einige Obstbauern noch nebenbei anbauen. In Finkenwerder gibt es eine besondere Walnuss-Sorte: Die



"Finkenwerder Deichnuss Royal" ist nicht nur riesig sondern auch schmackhaft. Die Nuss ist eine Rarität – noch. Johannes "Hans" Pylarczik ist nicht zufrieden: Die Nüsse auf den Trockensieben vor ihm sind zwar gut, aber es sind zu wenig. "Das ist bei den Nüssen in diesem Jahr wie beim Obst", sagt er. "der späte Frost im Frühjahr hat viele Früchte am Baum erfrieren lassen."

Die Nüsse selbst sind riesig. Etwa 70 Millimeter ist das Durchschnittskaliber der Deichnuss Royal. Einzelne Nüsse erreichen auch schon mal 85 Millimeter. Was das im Vergleich zu Durchschnittswalnüssen bedeutet, kann Pylarczik an einer Kaliber-Palette aus Europas Walnuss-Hochburg Grenoble zeigen: Das größte Loch der Franzosenschablone ist 38 Millimeter groß. Die Größe ist nicht die einzige Besonderheit der "Deichnuss Royal". Walnusssorten mit großer Frucht gibt es einige – wobei auch deren Durchmesser zumeist bei höchstens 50 Millimeter liegt. Oft ist aber nur die Schale so groß und der Kern konnte beim Wachstum nicht mithalten. "Das ist bei unseren Nüssen anders", sagt Hans Pylarczik. "Hier füllt der Kern die Schale ganz aus."

Große Kerne zu erhalten, sind auch der eigentliche Grund, warum Hans Pylarczik zusammen mit seiner Tochter und seinem Schwiegersohn die "Finkenwerder Deichnuss Royal" züchtete. "Wir produzieren seit Generationen Schälüsse", sagt Pylarczik, "das sind die Walnüsse, bei denen man die Haut mit dem Fingernagel vom Kern abziehen kann. Die Haut ist ja sehr bitter und ohne die Haut schmeckt der Kern viel milder. Wir haben dann gemerkt, dass die Kunden immer die größten Schälüsse bevorzugen, weil es dann bequemer zu pulen ist."

Also machte Pylarczik sich daran, nur noch die Nussbäume zu vermehren, die besonders große Früchte trugen. "Die anderen werden gleich zu Brennholz verarbeitet", sagt er. Um möglichst schnell Ergebnisse zu haben, wartet Pylarczik auch nicht darauf, dass der Baum natürlich Früchte trägt – das wäre etwa nach 12 Jahren, sondern setzt auf Veredelung, wie im Obstbau. Die aufgepfropften Bäume tragen bereits nach zwei Jahren.

Ein Pionier ist Hans Pylarczik nicht zum ersten Mal: In den 1980er Jahren war er Finkenwerders erster Bio-Apfelbauer. Damals wurde er noch belächelt. Später, als er mit anderen Biobauern der Elbinsel die Apfelsorte "Finkenwerder Herbstprinz" aus der Versenkung holte und nicht nur den Apfel, sondern auch den Finkenwerder Obstbau wieder in aller Munde brachte, war der Spott von einst längst der Anerkennung gewichen.

Obstbau betreiben Pylarczik und seine Familie nicht mehr. "Man braucht immer mehr Fläche, um rentabel zu wirtschaften", sagt er. "Lange haben wir zu denen gehört, die Flächen von anderen zugepachtet haben, die ihren Betrieb schon eingestellt hatten. Am Ende waren wir hier in Finkenwerder noch eine Hand voll Betriebe. Als ich übernahm, waren hier noch vierzig Höfe. Jetzt haben wir auch unterverpachtet. Nur die Nussbäume haben wir noch."

50 Walnussbäume stehen in der Plantage. Alle tragen große Kaliber, aber nur einer die "Finkenwerder Deichnuss Royal". Noch läuft nämlich der Antrag beim Sortenschutzamt, die Finkenwerder Nuss als eigenständige Sorte eintragen zu lassen. Biologen und Bürokraten arbeiten mit großer Akribie daran. 2013 wurde der Antrag eingereicht. Seitdem gilt auch ein vorläufiger Sortenschutz. Ist das Verfahren durch und die "Finkenwerder Deichnuss Royal" eine geschützte Sorte, wird sie gezielt vermehrt und dann in die reguläre Produktion und den Verkauf gehen.

"Deichnuss" heißt die Sorte, weil die Obstbauern ihre Nussbäume traditionell auf den Sommerdeichen gepflanzt hatten. Durch die erhöhte Lage waren sie weniger frostanfällig. Seit allerdings das Naturschutzgebiet "Finkenwerder Süderelbe" eingerichtet wurde und damit auch die Sommerdeiche öffentlich zugänglich sind, können die Obstbauern die Nussernte dort vergessen. "Wenn wir ernten wollen, sind die Bäume schon geplündert", sagt Hans Pylarczik. "Das Schlimmste ist, dass manche Leute Knüppel in die Bäume werfen, damit die Nüsse herunterfallen. Damit schädigen sie den Baum." Pylarczik erntet seine Nüsse vom Boden. "Dann lässt sich die grüne Haut auch viel leichter lösen, als wenn man die Nuss umständlich aus dem Baum holt", sagt er.

Die Ernte wird über den Hamburger Großmarkt verkauft. In welchen Geschäften die Finkenwerder Riesennüsse landen, kann Hans Pylarczik deshalb nicht sagen. Ist das Sortenschutzverfahren erst einmal durch, werden einzelne Einzelhändler sicherlich damit werben, die "Finkenwerder Deichnuss Royal" im Sortiment zu haben. Sicher gehen, die riesigen Schälüsse zu erhalten, kann man derzeit nur mit eigenem Garten: Pylarcziks Baumschul-Partner Thorsten Klock vertreibt mit Deichnuss-Royal-Pfropfen veredelte Bäume im Internet. Sie kosten ab 90 Euro aufwärts. Das ist kein billiges Vergnügen, aber ein besonderes. Immerhin hat man dann eine Königin im Garten.