

# Fünf kernige Bauern pflanzen



Nicht nur die fünf Haselnuss-Bauern, auch ihre Partnerinnen und Kinder sind Feuer und Flamme für das Projekt und arbeiten alle begeistert mit.



Bio-Haselnüsse aus Oberösterreich in bester Qualität werden erstmals am 26. Oktober beim Schmankerlmarkt „Kraut und Ruam“ in Pfarrkirchen angeboten.



Die Bewirtschaftung der Haselnuss-Felder ist sehr zeitintensiv – genauso wie die Ernte Anfang September, und das anschließende Knacken der Nüsse.

Als erste in Oberösterreich haben fünf Landwirte aus Pfarrkirchen, Kremsmünster und Vorchdorf vor vier Jahren auf ihren Feldern statt Getreide und Kukuruz junge Haselnuss-Bäume gepflanzt. Heuer hoffen die Freunde, die unter der Marke „KernHof“ ein gemeinsames Unternehmen gegründet haben, erstmals auf eine halbwegs ertragreiche Ernte.

Sie waren gemeinsam bei der Freiwilligen Feuerwehr Pfarrkirchen bei Bad Hall, bewohnen alle einen Vierkanter, stammen alle von einer Landwirtschaft ab, und wollten etwas auf die Beine stellen, das es in Oberösterreich noch nicht gibt. „Nach tage- und nächtelangen Besprechungen entstand die Idee, Haselnüsse anzusetzen“, erinnert sich Franz Kaip aus Pfarrkirchen. Gemeinsam mit Johannes Köberling aus Pfarrkirchen, den beiden Kremsmünsterern Walter Zehetner und Hermann Neudecker, sowie Stefan Neudecker, den seine Hochzeit nach Vorchdorf verschlagen hat, machte er sich daran, dieses Vorhaben in die Tat umzusetzen. „Am Anfang wurden wir von Bekannten als ‚die fünf Nutella-Bauern‘ belächelt“, erzählt Hermann Neudecker. Doch rasch wurde klar, dass dieses Projekt viel mehr als eine Spinnerei ist, und jede Menge Potential bietet.

## Studienreisen ins Piemont

Zunächst gabs viele Fragen zu klären: Welche Sorten bauen wir an? Wo bekommen wir die Sträucher oder Bäume her? Wie pflanzt man sie? Wie funktioniert die Ernte – wie das Knacken? ...

Die Bauern aus dem Traunviertel reisten ins italienische Piemont, in die Schweiz und nach Deutschland, besichtigten dort Haselnuss-Plantagen und kontaktierten Baumschulen, die Spezialisten auf dem Gebiet der Veredelung von Haselnuss-Bäu-

men sind. Und das Quintett nahm sogar an einer internationalen Haselnuss-Tagung in der Nähe von Köln teil. „Auch im Internet und in Büchern haben wir alles nachgelesen, was zum Thema Haselnuss-Anbau zu finden war.“ So wurden die Oberösterreicher zu richtigen Haselnuss-Experten.

## Fünftausend Haselnuss-Bäume

Nachdem zu guter Letzt auch noch Bodenproben ausgewertet waren, pflanzte jeder der fünf kernigen Bauern im Herbst 2017 auf seinem Grund und Boden etwa eintausend Haselnuss-Bäume, die sich auf insgesamt etwa zwanzig verschiedene Sorten aufteilen.

Bis zu achtzig Hühner pro Feld sorgen dafür, dass sich der Haselnussbohrer als größter Schädling nicht über die Nüsse hermacht. Darüber hinaus haben die findigen Landwirte Sitzstangen für Greifvögel montiert. Diese sorgen dafür, dass Wühlmäuse nicht über Hand nehmen.

„Wir verwenden keine Spritzmittel und bieten die Haselnüsse in bester Bio-Qualität an“, versichert Franz Kaip.

Bereits in den ersten drei Jahren hat sich gezeigt, dass die Haselnüsse auf den Feldern prächtig gedeihen. Heuer, im vierten Jahr, erwarten sich die KernHof-Bauern erstmals einen halbwegs passablen Ertrag. Geerntet wird händisch – derzeit wird intensiv an einem System getüftelt, das mit Hilfe eines Netzes die Nüsse auffängt und die Erntearbeit erleichtert.

Läuft alles nach Plan, werden die Haselnuss-Bäume zehn Jahre nach der Pflanzung ihren vollen Ertrag erreichen. „Wir erwarten uns dann etwa 1,5 Tonnen pro Hektar, das wären im Idealfall auf allen fünf Feldern mit 13,5 Hektar insgesamt etwa 20 Tonnen Haselnüsse in bester Bio-



# tausende Haselnuss-Bäume

Qualität“, rechnen die innovativen Landwirte vor.

## Öl, Schokolade, Kekse und köstlicher Schnaps

Die Haselnüsse können mit Schale, oder als geröstete Kerne erworben werden. Fürs Knacken tüfteln die findigen Bauern gerade an einer geeigneten Maschine.

Haselnüsse enthalten ungesättigte Fettsäuren, Vitamin E, Folsäure, Calcium, Zink und gelten als wahre Energie-Bomben. Die Verarbeitungsmöglichkeiten sind vielfältigst und reichen vom Haselnussöl über Müslis und Riegel, Schokolade, verschiedene Mehlspeisen und Kekse bis hin zum Haselnuss-Schnaps und verschiedenen Aufstrichen.

Alle Infos über Oberösterreichs Haselnuss-Pioniere findet man auf [www.kernhof.at](http://www.kernhof.at)

Thomas Sternecker



Die fünf KernHof-Bauern – v.l.: v.l. Hermann Neudecker, Johannes Köberling, Stefan Neudecker, Walter Zehetner und Franz Kaip – auf einem ihrer Felder in Pfarrkirchen bei Bad Hall inmitten der Haselnuss-Bäume.

## BODENLOS

Wiesen und Äcker verschwinden unter Asphalt.  
Versorgung mit heimischen Lebensmitteln in Gefahr.

## BROTLOS

**REGIONAL**  
statt international  
einkaufen!

Die Österreichische  
Hagelversicherung

