

„Edle Runde“ aus dem Piemont: Auf den Spuren der Super-Nuss

28.05.2015, von Ursula
Heinzelmann



© Frank Röth Übersetzen die bergige Gegen zwischen Alpen und Mittelmeer in ein einzigartiges Aroma: Edle Stücke von „Papa dei Boschi“.

Viel unnötig Dramatisches konnte man im vergangenen Jahr über Nutella lesen. Eine kalte Nacht in der Türkei, dem bedeutendsten Haselnussproduzenten der Welt, wurde zu einer Nutella-Krise mit globalen Engpässen aufgebauscht. Wir halten fest: Die 13 Prozent Haselnüsse, die im nougatcremigen Marktführer stecken, stammen tatsächlich aus der Türkei; Ferrero hat im Sommer wirtschaftlich konsequent den größten türkischen Haselnussverarbeiter übernommen.

Aber der Ursprung des cremigen Nussnougats, der liegt im Piemont, seiner Geschichte und seiner Landschaft. Und das ist Grund genug, sich nicht mit Gerüchten, sondern der echten Ware zu beschäftigen, nämlich den besten Haselnüssen schlechthin. Der Super-Nuss sozusagen. Und einem Produzenten, der beschloss, aus der Riege der Nebenerwerbsgroßhandelszulieferer auszusteigen, weil er seine mit viel Hingabe erzeugte Ware nicht länger im großen Kessel untergehen lassen wollte.

Milde Winter sind das Erfolgsgeheimnis

Die Haselnusskerne des Betriebs „Papa dei Boschi“ schmecken zugleich leicht und fröhlich, elegant und intensiv - und machen auf ihre Art ebenso oder sogar noch süchtiger als der große Schokocreme-Topf. Doch was ist hier anders als bei den Kollegen, deren Nüsse in den Supermarktregalen so schnell muffig und bitter wirken?

Zuerst einmal: Papa dei Boschi hat optimale Voraussetzungen in Form einer bestens an die Landschaft angepassten Sorte, nämlich „La Tonda Gentile“, die „Edle Runde“. Ähnlich wie die Nebbiolo-Rebe bei Barolo und Barbaresco übersetzt auch sie die bergige Landschaft zwischen Alpen und Mittelmeer in von jahrhundertelanger Erfahrung geprägte Geschmackserlebnisse; längst gibt es Markenschutz und ein consorzio von Produzenten und

Verarbeitern rund um diese Nocciola del Piemonte.

© Ursula Heinzelmänn Haselnuss-Ernte: Die Schalen eignen sich hervorragend zum Heizen.

Warum fühlen sich die Haselnusssträucher hier so wohl? Weil die unscheinbaren Birkengewächse es sommerwarm und lichterfüllt mögen und feuchte, warme, aber keinesfalls saure Böden brauchen. Dann können sie bis zu 100 Jahre alt werden. Gute Erträge liefern sie jedoch nur, wenn die Winter ebenfalls relativ mild sind; die warme Luft vom Mittelmeer sorgt in der Alta Langhe dafür, dass die Temperaturen selbst im tiefsten Winter tagsüber schnell steigen und Schnee nie lange liegen bleibt.



Der Schritt hin zur Gourmet-Nuss

Doch wie Wein und Reben erfordern die Nüsse gleichermaßen besondere menschliche Hingabe, um ihr ganzes Potential zum Ausdruck zu bringen. Das kleine Anwesen Papa dei Boschi liegt ein wenig versteckt inmitten der vielen Bergrücken, eine halbe Autostunde südlich von Alba in Lequio Berria, auf halber Strecke zwischen Turin und dem Mittelmeer. Es wirkt schlicht, ganz einfach „Nocciole“ verspricht das handgemalte Schild an der warmrot gestrichenen Hauswand: Haselnüsse.

Doch der Schein trügt. Besitzer José Noé ist ein echter Charakter, ein Perfektionist in Sachen Haselnuss. Der Mittfünfziger mit dem graumelierten, zurückgestrichenen Haar gibt sich bescheiden: Er sei ein einfacher Bauer. Doch hat er mehr als zwanzig Jahre für Ferrero als technischer Berater gearbeitet, bis er vor gut zehn Jahren des Reisens müde war und die Eltern den Hof nicht mehr alleine bewirtschaften konnten. Doch einfach so weitermachen wie diese, das wollte er nicht. Also tüftelte und verkostete er und beschloss, die Nüsse, welche die Generationen vor ihm nach der Ernte lediglich in der Sonne trocknen ließen, um sie dann ungeschält an einen Großhändler zu verkaufen, in Zukunft ausschließlich als veredelte Ware und in Bestform auf den Markt zu bringen.

Feuchtigkeit ist Feind der Haselnuss

Heute bewirtschaftet er mit drei Mitarbeitern 40 der insgesamt etwa 7000 Hektar Haselnusshaine des Piemont. Es sei wichtig, sagt er, dass die Sträucher nicht zu dicht stünden; erst ab jeweils 30 Quadratmetern pro Pflanze bekämen sie rundherum genug Sonne, damit die Früchte gut ausreifen können. Geerntet wird im August, wenn die frischen Nüsse von selbst auf den dafür sauberlichst gekehrten Boden fallen, insgesamt etwa 10 Kilogramm pro Strauch.

© Ursula Heinzelmänn Herr der Haselnüsse: José Noé sieht sich als einfacher Bauer.

Grundsätzlicher Feind des sonnenklaren Nussaromas sind die Feuchtigkeit und der damit drohende Schimmel: So schnell und oft wie möglich wird eingesammelt, dann in der Sonne getrocknet. Die Natur ist nicht genormt, doch zur Vermeidung von Bruch ist die Sortierung in einheitliche Größen wichtig, weshalb die Nüsse durch eine große rotierende Lochwalze klappern. 16 bis 20 Millimeter Durchmesser wird weiterverarbeitet, kleinere Ware in die Industrie verkauft.



Nächster Schritt ist das Schalen, anschließend wird nochmals nach Größe sortiert, damit die Kerne gleichmäßig rösten. Eine halbe Stunde lang wirbeln sie in einer Trommel bei 150 Grad, um schließlich mit kalter Luft in maximal acht Minuten auf 20 Grad abgekühlt zu werden, damit das Aroma erhalten bleibt.



Und was für ein Aroma! Der kleine Raum, in dem die Rösttrommel neben einigen Packtischen und Waagen steht, duftet genauso wie die Stadt Alba, wenn das Ferrero-Werk in voller Produktion ist - doch wie viel subtiler wirkt das hier. Die deutsche Genießerin knabbert bereits glücklich auf einigen frisch gerösteten Kernen, doch José Noé ist noch lange nicht zufrieden. Auf einem Sortierband laufen die Nüsse an zwei aufmerksamen Augenpaaren vorbei, geübte Hände picken unregelmäßige Nüsse und Bruchstücke heraus. Dann schickt er diese Spitzenware durch eine Apparatur, in der optische Sensoren nochmals etwa zehn Prozent Ausschuss eliminieren.

Von zehn Kilo Rohware sind nur drei gut genug

Ausschuss ist in diesem Fall allerdings relativ und nicht geschmacklich zu verstehen. In einer Steinmühle wird er fein gemahlen, danach werden in zwei wassergekühlten kleinen Zentrifugen die letzten Grobstoffe abgetrennt. Heraus fließt eine dicke, ockerfarbene Paste: Pasta di nocciole. Reines Haselnusskonzentrat. Das ist der Stoff, aus dem die Haselnusssträume sind - hieraus entsteht in fähigen Pasticciere-Händen ein Eis, dessen intensive und doch nicht aufdringliche, komplexe Aromatik kaum zu toppen ist.

Die drei Kilo gerösteter Kerne, die selbst José im Durchschnitt von den zehn Kilo Rohware als gelungen genug erachtet, um sie als ganze Kerne auf den Markt zu bringen, gibt er nur vakuumverpackt ab. Unverpackt, sagt er, hielte sich das Aroma etwa einen Monat, ohne Sauerstoffeinfluss bliebe es drei bis vier Monate erhalten. (Der Mann hat hohe Ansprüche - im Tiefkühler aufbewahrt, ist die geschmackliche Toleranz für Nordlichter bis zu ein Jahr lang gewährleistet.)

Haselnüsse haben schon den alten Römern zum Wein geschmeckt, die sie aber auch in der Küche als Zutat in herzhaften Gerichten wie etwa gebratenem Geflügel oder eingesalzenem Fisch schätzten. José streut sie gehackt über Crostini mit Lardo und nutzt sie als Panade, ganz zu schweigen von all dem süßen Backwerk von Torta di Nocciole bis Baci di Langa und natürlich Torrone, dem weißen Nougat. Pur schmeckt José's Haselnusspaste grandios über Joghurt, zu Panna Cotta und Eis, doch mit Kakao, Zucker und etwas Vanille wird daraus die Supercrema, wie Pietro Ferrero die streichbare Gianduia einst nannte, die er später in Nutella umbenennen musste. Wir wissen nicht, ob deren Suchtpotential früher ebenso hoch war wie das der Crema di Nocciole von Papa dei Boschi, und eigentlich ist es uns auch egal - solange José Noé weiter voller Hingabe am ultimativen Haselnussaroma arbeitet.