



Gelbe Bürg
MANUFAKTUR

MANUFAKTUR GELBE BÜRG – EIN PROJEKT DER INTEGRIERTEN LÄNDLICHEN ENTWICKLUNG (ILE)

Landschaftspflegeverband Mittelfranken



fränkische Idyllen -Streuobst



fränkische Idyllen - Streuobst



Gelbe Birne
MANUFAKTUR



Landschafts-
pflegeverband
Mittelfranken

fränkische Idyllen - Streuobst



Waluss - vergessene Streuobstfrucht



Waluss - vergessene Streuobstfrucht



Waluss - vergessene Streuobstfrucht



Waluss - vergessene Frucht



Einige der 180 Nussbäume im Nussdorf Sammenheim

Ausgangssituation

- kein/kaum Nussverkauf in Sammenheim seit 1980
- Nussverwertung ausschließlich privat
- Nüsse werden zwar aufgelesen aber dann „entsorgt“ oder verbrannt
- Nüsse werden massenweise verschenkt

keinerlei wirtschaftlicher Anreiz für Walnüsse

Genossenschaftsgründung

Gründungsversammlung am 31.1.2013

Vorstandschaft:

Stephan Nerger, (Dipl. Braumeister)

Petra Riehl, (Therapeutin, Fußpflege)

Aufsichtsrat:

Günter Ströbel, Bürgermeister Gemeinde Dittenheim

Günter Jung, Filialleiter der Raiffeisenbank Dittenheim

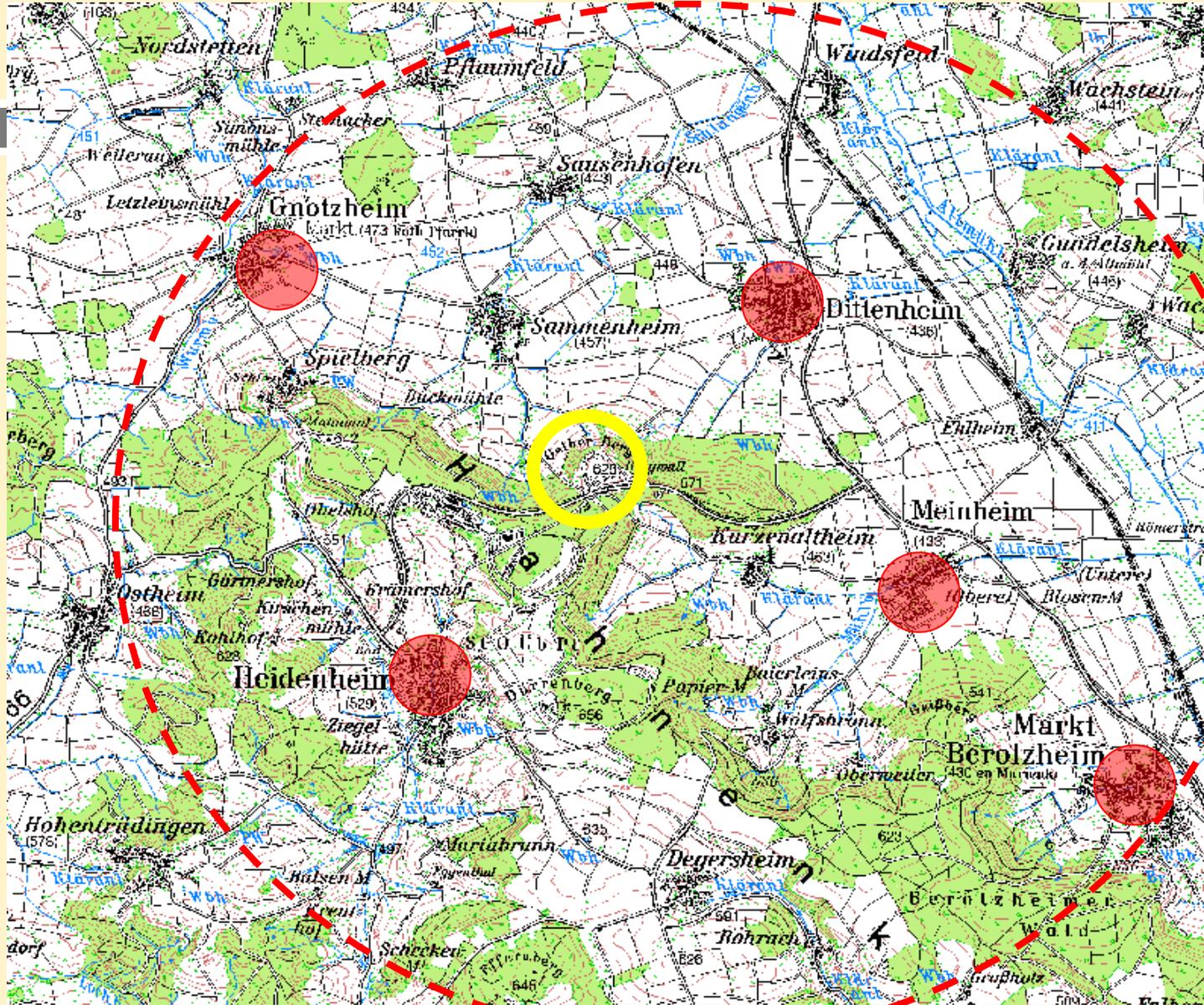
Stefanie Strohmeyer-Etschel, Steuerberaterin

Dr. Hans Bauer, Vorsitzender OGV Dittenheim



Team für Produktion, Logistik, Obstankauf,
Öffentlichkeitsarbeit, Buchhaltung etc.

Gemeinden um die „Gelbe Bürg“



Manufaktur Gelbe Birg

- Genossenschaftsgründung am 31.1.2013
 - Begleitung LPV im Auftrag der Gemeinden und des ALE bis Mai 2015
 - Aktuell 120 Mitglieder in der Genossenschaft
 - Jahresproduktion 2014:
19 versch. Fruchtaufstriche, eingeweckte Früchte, Nussöl
 - Gesamtproduktion Fruchtaufstriche : 3000 Gläser
 - Gesamtproduktion Nussöl: 3000 Flaschen
 - Nussölproduktion 2015: 5000 Flaschen

„Manufaktur Gelbe Bürg“

Obstveredlungsgenossenschaft Gelbe Bürg



Vorstandschafft

Aufsichtsrat der Genossenschaft

- Unterstützung der Vorstandschafft
- Diskussion und Beschlussfassung aller relevanter Themen
- Vorbereitung Genossenschaftsversammlung
- Zielfestlegungen

Mitglieder der Genossenschaft

Gemeinde/Ortsvertreter

- Dittenheim
- Gnotzheim
- Markt Berolzheim
- Heidenheim
- Meinheim

OGVs

Landschaftspflegeverband

Gastronomie

- Gaststätten

Handel

- Bäckerei
- Metzgerei
- Landhandel

Obstbauern

Bürgerinnen und Bürger

örtliche Banken

Unternehmen

„Manufaktur Gelbe Bürg“



Vorstandschaft 2 Personen

Aufsichtsrat der Genossenschaft

- Unterstützung der Vorstandschaft
- Diskussion und Beschlussfassung aller relevanter Themen
- Vorbereitung Genossenschaftsversammlung
- Zielfestlegungen

Akquise

Teamführung

Wareneinkauf

Koordination

Produktentwicklung

Öffentlichkeitsarbeit

Mitgliederverwaltung

Mitglieder der Genossenschaft

Nussankauf und Verarbeitung

- Karin Beißer
- Familie Müller
- Familie Schröder
- Hermann Beißer

Buchhaltung

- Manuela Tröster
- (Ausgelagert)

Kundenbetreuung

- Manuela Tröster (tel. abfragen)

Öffentlichkeitsarbeit/ Vorträge/Texte

- Norbert Metz
- Till Scholl

Fruchtaufstriche

- Siglinde Jörg
- Christa Singer

Vertrieb

- Reinhard Schramm

Manufaktur Gelbe Biring



handwerklich
frisch
unverfälscht
klare Herkunft
fair



Produktionsstandort: gewerbliche Küche in der Mehrzweckhalle Dittenheim

Walnussankauf



Wichtige Kunden- und Verbraucherinformation zur Walnussveredelung



Wegen ihres hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren), sowie vieler wichtiger Vitamine und Spurenelemente ist die Walnuss als Frucht mit einem sehr hohen gesundheitlichen Nutzen bekannt.



Qualitätskontrolle



- Feuchtegrad
- Schimmelbefall
- Größe
- Knackfähigkeit
- Frucht/Schale



Wichtige Kunden- und Verbraucherinformation
zur Walnussveredelung



Wegen ihres hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren), sowie vieler wichtiger Vitamine und Spurenelemente ist die Walnuss als Frucht mit einem sehr hohen gesundheitlichen Nutzen bekannt.



Endtrocknung

Trocknung in luftig warmen Lagerraum auf 6-8% Restfeuchte



Verarbeitung

Maschinelles Vor- und Nachknacken



Nachsortierung



Verarbeitung

Nachsortierung – nur die besten Nüsse gehen in die Presse



Verarbeitung

Zerkleinerung der Nüsse



Ölpressung



Abfüllung mit Vakuumpresse nach 4-6 Wochen



Infos zu Qualität



Qualitäts- und Verarbeitungsinformation zur Walnussveredelung für Nusslieferanten



Wegen ihres hohen Anteils an ungesättigten Fettsäuren (Omega-3-Fettsäuren), sowie vieler wichtiger Vitamine und Spurenelemente ist die Walnuss als Frucht mit einem sehr hohen gesundheitlichen Nutzen bekannt. Zur Erhaltung dieser wertvollen Inhaltsstoffe ist eine sorgfältige Trocknung unmittelbar nach der Ernte und eine richtige Lagerung bis zum Verzehr oder zur Verarbeitung unabdingbar.



Eine stichprobenartige Eingangskontrolle bei der Anlieferung mit Sicht-, Knack- und Feuchtigkeitsprüfung ist nach der gewissenhaften Ernte und Lagerung ein weiterer Schritt zur Sicherung des hohen Qualitätsanspruches unserer Nussprodukte.

Die angelieferten Nüsse werden Lieferantenbezogen eingelagert und gekennzeichnet. Dadurch wird eine lückenlose Nachverfolgung von der Annahme über den Knack- und Pressvorgang bis hin zur Abfüllung des Öles oder zu anderen Verwertungsschritten sichergestellt.

Das müssen wir vermeiden:

Falsche Behandlung bei der Ernte und bei der Trocknung führt zu schlechter Qualität und nicht selten zu gefährlicher Schimmelbildung bis hin zur Unbrauchbarkeit mit der Gefahr von gesundheitlichen Schäden bei Verarbeitung und Verzehr.



Zur Sicherung unseres hohen Qualitätsanspruches werden bei guter Qualitätsware im Einzelfall vorkommende schadhafte Kerne während des Knackvorganges von Hand aussortiert.

Eine Annahme schadhafter, bzw. unsachgemäß geernteter oder getrockneter Nüsse ist bei negativer Eingangskontrolle nicht möglich.

Nach Einzelfallentscheidung kann bei abschätzbarem und vertretbarem Verlustpotential eine Annahme mit entsprechendem Abzug möglich sein.



Die nach dem maschinellen Knacken sonst Großteils gewichtsabhängige über Luftstrom ablaufende Sortierung von Schale und Kern kann hier nicht stattfinden.



Bei Nüssen mit sehr geringer Verwachsung kann nach Einzelfallentscheidung mit abschätzbarem und vertretbarem Verlustpotential eine Annahme mit entsprechendem Abzug möglich sein.

Eine Annahme stark verwachsener Nüsse ist bei negativer Eingangskontrolle nicht möglich.

Manufaktur Gelbe Birg

Zwischenbilanz

Perspektive für Walnüsse

Walnüsse in der Region vorhanden

Hohe Kompetenz bei Walnussverarbeitung

Verkauf in Städten wie Nürnberg Erlangen angelaufen

Konzentration auf Walnussprodukte

2,2 Tonnen im November 2014



Nächste Schritte

Weitere Mitglieder für die Genossenschaft

Ausweitung des Verkaufes in den Ballungsräumen

Produkte der Manufaktur als „Geschenkebotschafter und Aushängeschild unserer Region“

Manufaktur Gelbe Birg

- Konzentration auf das Kernprodukt Walnuss seit 2015
 - 3 Fruchtaufstriche mit Walnuss
 - Walnussöl in 100ml und 250ml
 - Walnussfrüchte in Tüten
 - Walnussnudeln
 - Zusatzprodukte: Apfelchips, Zucchiniorelish

Manufaktur Gelbe Bueg

Walnussöl



Walnussfrüchte



Apfelchips aus
Streuobst



Walnussnudeln



Rhabarber
Walnuss



Kirsche
Walnuss



handwerklich – frisch – unverfälscht - klare Herkunft - fair



Manufaktur Gelbe Bürg

Zukunft

Neubesetzung der beiden Vorstandsposten im April 2016 nötig

Akquisetätigkeiten ausweiten (Hofläden Knoblauchsland, Dorfläden Ries etc.)

Kooperation mit Tourismusverband „Fränkisches Seenland“ für ein Seenlandregal in der Gastronomie

Herstellerzertifizierung (GLK) für den Zugang bei REWE, Edeka, Regionaltheke und Hofschmecker

Öffentlichkeitsarbeit und Werbung forcieren

- Vorträge bei den OGVs der Region

- Bericht über die Manufaktur in den Nürnberger Nachrichten (November)

- Bericht im landwirtschaftlichen Wochenblatt (März 2016)

- Radiobeitrag in Bayern 2 im März 2016

Manufaktur Gelbe Bueg

- Marktrecherche Walnussöl



Ölmühle Solling 12,90 €



Manufaktur 11,95 €



Aldi 1,99 €

Wo kommen dafür wohl die Nüsse her?
Ist das wohl hochqualitatives, kaltgepresstes
Walnussöl mit einem hohen Bestand an
ungesättigten Fettsäuren?

Manufaktur Gelbe Birg

Walnüsse und Walnussöl

Weltproduktion Walnüsse: ca. 1,7 Mio. Tonnen

Weltmarktführer: USA, China, Ukraine, Iran, Türkei, Chile etc.

Frankreich 30.000 Tonnen



Manufaktur Gelbe Biring

„Das beste **Walnussöl** wird durch Kaltpressung mit anschließender Filterung gewonnen.

Einfachere Qualitäten entweder durch **Heißpressung** oder **häufiger durch chemische Extraktion mit einem organischen Lösungsmittel**. Die einfacheren Qualitäten werden zur Reduktion der Bitterstoffe in der Regel raffiniert.“ (Wikipedia 2014)

Warmpressung und Extraktion mit Lösungsmitteln ermöglichen deutlich höhere Ausbeuten aus der Pflanze, allerdings muss das so gewonnene Öl hinterher **«raffiniert»**, also von unerwünschten Begleitstoffen gereinigt werden. Das zerstört neben Vitaminen und mehrfach ungesättigten Fettsäuren auch das Aroma.

Manufaktur Gelbe Bürg

- Stiftung Warentest – Test von Gourmetölen September 2015

„Gourmet-Öle: Fast jedes zweite ist mangelhaft

*Für einzelne Gourmet-Öle zahlen Feinschmecker schon mal 100 Euro pro Liter. Doch sind die Produkte ihr Geld wert? Der Test von fünf Argan-, sechs Lein-, fünf Sesam-, drei Traubenkern- und **sechs Walnussölen** schockiert: Die Tester fanden viele schädliche Stoffe, darunter sogar krebserregende. Einige Öle enttäuschten auch geschmacklich. 11 der 25 Produkte sind mangelhaft, nur 7 gut“*

Von sechs getesteten Walnussölen wurden vier mit mangelhaft bewertet!



Manufaktur Gelbe Bürg

Herkunft der Nüsse

Die Walnüsse für das Nussöl der Manufaktur stammen von Walnussbäumen der Region **rund um die Gelbe Bürg**. Ein Schwerpunkt ist dabei sicherlich das „Nussdorf“ Sammenheim, einem Ortsteil der Gemeinde Dittenheim.

Ankauf

Die Nüsse werden zu einem **Preis von 1,80 € je Kilo** angekauft. Nach dem Ankauf der vorgetrockneten Walnüsse werden die Nüsse trocken und warm (max. 25°C) gelagert, um eine optimale Verarbeitungsgrundlage bis zur Pressung zu erreichen.

Verarbeitung

Nach dem Knacken und dem Entfernen der Schalen werden die **Nüsse kalt gepresst**. Die übliche Filterung wird dadurch ersetzt, dass sich **Feststoffe** im Öl in einer Ruhezeit von ca. vier Wochen **absetzen** können („Nussschlempe“). Damit werden die **wertgebenden Stoffe** im Öl erhalten. Das reine Nussöl wird anschl. abgezogen und abgefüllt.

Manufaktur Gelbe Bürg



Bio – oder was?



Erfolgreicher Bio-Lebensmittelversand aus München

Vermarktet werden ausschließlich Produkte mit Bio-Label

„Ursprüngliche, natürliche Lebensmittel von Klein-Erzeugern, die mit ihren traditionellen Produktionsweisen hochwertige Bio-Erzeugnisse herstellen und gleichzeitig einen wesentlichen Beitrag zum Schutz von Umwelt, Klima und Vielfalt leisten.

Seit knapp 30 Jahren engagieren wir uns für den ökologischen Landbau, die Erhaltung ländlicher Lebensräume und die Verbreitung von handwerklich hergestellten Lebensmitteln.

Wir vertreiben nur Produkte von Erzeugern, die nachhaltig wirtschaften und so in einem dauerhaft ökologischen Gleichgewicht von Mensch und Natur agieren

Manufaktur Gelbe Birg

Bio – oder was?



**Bio-Walnusskerne (halbe), Rohkost
aus Indien, 500g**

Preis 14,90 €

Menge 500g



Artikel-Nr. 1782

Grundpreis Kilogramm: 29.90 €

Bislang hätte das Nussöl der Manufaktur gegenüber einem Bio-Walnussöl aus Plantagen keine Chance gehabt. Nach vielen Mails und langen Erklärungen, wurde eine Zusammenarbeit und ein Vermarktungsversuch am 26.2.2015 **abgesagt**.

„Hallo Herr Metz,

bedauerlicherweise muss ich Ihnen mitteilen, dass wir für den Moment keine Produkte ohne Bio-Zertifikat verkaufen wollen. Wir trauen es uns momentan einfach nicht zu und befürchten, unsere Kunden total zu verwirren.“

Die Walnuss

gesundheitliche Aspekte

„Radikalfänger“

Walnüsse sind die Nummer eins, wenn es um Antioxidantien geht: Sie liefern größere Mengen und hochwertigere Freie-Radikale-Fänger als jede andere Nuss und **schützen so vor Zellschäden**

„Cholesterinsenker“

- "Essen Sie täglich eine Handvoll Walnüsse und Ihr Cholesterinspiegel im Blut wird sinken!"

„Herz-Kreislaufstabilisator“

- der tägliche Verzehr von ca. 50 g Walnüssen kann das Risiko von Herzerkrankungen senken.

Hinweise aus: Focus online, Walnuss Info



Die Walnuss

gesundheitliche Aspekte

Cholesterinabbau

- enorm hoher Anteil von 75% ungesättigten Fettsäuren
- reichlich enthaltenen Ballaststoffe
- vergleichsweise viel Vitamin E.

unverzichtbar beim Abbau von schädlichem LDL-Cholesterin, das die Plaquebildung an den Arterienwänden hervorruft

Die Aussage «**5 Walnüsse täglich halten die Arterien frei**» müsste genau so verbreitet sein wie der Spruch «Ein Apfel am Tag hält den Arzt fern».



Die Walnuss

gesundheitliche Aspekte

B-Vitamine

- Stabilisieren das seelische Gleichgewicht
- fördern die natürliche Schönheit
- kräftigen Nerven und Psyche und auch dazu beitragen, dass Vitalisieren Haut und Haare

«omnia in nuce» (alles in der Nuss)

Alle Hinweise aus:

SCHWEIZ. Z. OBST-WEINBAU Nr. 26/99

SERIE «FIT MIT OBST»



Danke für Ihre Aufmerksamkeit!



Gelbe Bürg
M A N U F A K T U R

Landschaftspflegeverband Mittelfranken



Die Walnuss

Besonderheiten

- Große Frostempfindlichkeit (Kartierung von Kaltluftseen in BW mit Walnussbäumen)
- Inhaltsstoffe in den Blättern gelten als Abwehrmittel gegen Insekten
- Pflanzung von Walnussbäumen in die Nähe von Misthaufen
- Duft der Blätter galt im Mittelalter als reinigend
- Hoher Gehalt der Säure „Juglon“ lässt kaum Unterwuchs in der Traufe zu
- Blätter zersetzen sich langsam (hoher Gerbsäureanteil)

Die Walnuss Schädling

Die Walnussfruchtfliege:

Befallene Walnuss

Befallene/gesunde Walnuss

Befallene Walnüsse



Quelle: um.baden-wuerttemberg.de (02.2015)

Die Walnuss

Schädling



Die Walnussfruchtfliege

- Wurde aus Nordamerika eingeschleppt (seit 2004)
- Nusschädigung durch die Larven: Die Eiablage der Fliegen findet ab Juni/Juli in der hellgrünen Schale statt
- Der Befall wird erst ab August durch die Schwarzfärbung sichtbar; Bei schweren Befall verfärbt sich neben der Schale auch der Kern
- Folge = Ernteverluste
- Larvenüberwinterung findet im Boden statt (Kälteresistent)

Quelle: <http://www.themenpark-umwelt.baden-wuerttemberg.de/servlet/is/15599/?path=3968;4058;&btID=2> (02.2015)

Bild: <http://www.isip.de/isip/servlet/image/120182/fancyBox/rhagoletis-completa-adulte-walnussfruchtfliege.jpg> (02.2015)

Die Walnuss

gesundheitliche Aspekte

Walnuss-Blätter

- Walnuss-Blätter haben durch ihren Gehalt an Gerbstoffen eine ausgeprägte zusammenziehende Wirkung.
- helfen gegen Probleme des Verdauungssystems und gegen Hautentzündungen.
- Blätter werden vorwiegend als Tee angewendet, sowohl innerlich als auch äußerlich.

Die Walnuss

gesundheitliche Aspekte

Die Walnuss gehört zu den ganz wenigen Nahrungsmitteln, die nennenswerte Mengen der effektiven **Krebsschutzsubstanz Ellagsäure (sek. Pflanzenstoffe)** enthalten:

- hemmt die Entstehung von Krebs bis zu 300- mal besser als andere Phenolsäuren.
- blockt Gifte wie Nitrosamine, polychlorierte Kohlenwasserstoffe und Aflatoxin (Pilzgifte) wirkungsvoll ab
- **Walnuss liefert deutlich höhere Mengen an dieser wertvollen Schutzsubstanz**