



Genussregion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss

Spezifikation

26.11.2012

Verfasser:

Verein Genussregion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss
Mariengasse 5
7372 Draßmarkt

Inhaltsverzeichnis

1.	Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels	3
2.	Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels	3
2.1.	Erzeugnisart.....	3
2.2.	Beschreibung des Erzeugnisses	3
3.	Abgrenzung des geografischen Gebiets	5
4.	Ursprungsnachweis	6
5.	Herstellungsverfahren und Aufmachung	8
5.1.	Besonderheiten beim Herstellungsverfahren - Kastanien	8
5.2.	Besonderheiten beim Herstellungsverfahren - Walnüsse	8
5.3.	Aufmachung im Herstellungsgebiet	9
6.	Zusammenhang mit dem geografischem Gebiet	9
6.1.	Darstellung der klimatischen Bedingungen.....	9
6.2.	Darstellung von Boden und Vegetation	9
6.3.	Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung	11
6.4.	Darstellung des besonderen Rufes.....	15
6.5.	Darstellung der lokalen Ernährung.....	15
6.6.	Darstellung der traditionellen Landwirtschaft	16
6.7.	Darstellung der geschichtlichen Entwicklung.....	17
7.	Kontrollsystem.....	18
8.	Etikettierung.....	19
9.	Quellen	20
10.	Dokumenten-History	20
11.	ANHANG: Liste der Genussregionsprodukte.....	21

1. Name des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

Mittelburgenländische Kaesten und Nuss

2. Beschreibung des Agrarerzeugnisses oder Lebensmittels

2.1. Erzeugnisart

Klasse 1.6. Obst, Gemüse und Getreide, unverarbeitet und verarbeitet

2.2. Beschreibung des Erzeugnisses

Beide namensgebenden Früchte – Kaesten (Edelkastanie) und Nuss (Walnuss) sind botanisch den Nüssen zuzuordnen. Eine Nussfrucht ist eine Schließfrucht, bei der der Samen von einer harten, holzigen und trockenen Fruchtwand, im Volksmund Nusschale, umgeben ist und der Samen damit fest umschlossen ist. Warenkundlich werden Nüsse zum Schalenobst und damit zum Obst gerechnet. Keine andere Warengruppe ist im Lebensmitteleinzelhandel jedoch in so vielen Kategorien gelistet wie Nüsse: sie finden sich beim Obst, bei Snacks, Backzutaten und als Zutat in Backwaren und Süßwaren.

Kastanien (in der Region als Kaesten bezeichnet)

Die Kaesten (Edelkastanien, bot. *Castanea sativa*) zählen zur Gattung *Castanea* aus der Familie der Buchengewächse (Fagaceae). Kästen sind sommergrüne Bäume oder Sträucher. Sie können bis zu 25 m hoch werden und bilden eine breite Krone. Die 15 bis 30 cm langen Laubblätter sind lanzenförmig geformt mit spitz gezähnten Rändern und auf der Oberseite dunkler grün gefärbt als auf der Unterseite. Das gelbweiße Fleisch (der Samen) ist von einer braunen Samenhaut und einer braunroten, lederartigen Schale umgeben, die der Nusschale entspricht. Zwei bis drei Nüsse sind außen wiederum von einer stacheligen, anfangs noch grünen Fruchthülle (Cupula, im Volksmund „Kastanienigel“) umschlossen. Diese geschuppte bzw. gestachelte Hülle zeigt die mit Eiche und Buche gemeinsame Zugehörigkeit zu den Buchengewächsen. Bei Vollreife öffnet sich die bereits gelbbraun gefärbte stachelige Hülle und die Kastaniennüsse fallen je nach Sorte von Mitte September bis Ende Oktober vom Baum. Die Kastanie in brauner Schale entspricht der Nuss, die geschälte Kastanie entspricht dem Samen. Die unterschiedlichen wilden Varianten und Kultursorten variieren in Größe, Geschmack und Reifezeit. Neben oft imposanten und landschaftsprägenden Einzelbäumen und Baumgruppen sind im Mittelburgenland auch Edelkastanienhaine anzutreffen.

Auch wenn sie oft mit der Rosskastanie verwechselt wird, ist sie mit dieser nicht verwandt. Vom Kern weg gezogen dauert es einige Jahre, bis nennenswerte Fruchtbildung erfolgt. Maximaler Ertrag wird zwischen 100 und 250 Jahren erreicht. Die Lebensdauer kann 500 Jahre übersteigen. Das Fleisch der Kastanien schmeckt angenehm nahrhaft und ist stärkehaltig. Die Kastanien müssen jedoch erhitzt werden, damit die Stärke verdaulich wird. Außerdem werden die beiden Keimblätter des Samens durch eine pergamentartige Scheidewand getrennt, die aus geschmacklichen Gründen entfernt werden muss, da sie ungenießbar ist. Besonders in geröstetem Zustand ist der Geschmack der Edelkastanien ausgezeichnet. Die Früchte sind von sehr kurzer Haltbarkeit und müssen daher sehr schnell weiter

behandelt oder verarbeitet werden (siehe auch Herstellungsverfahren, weiter unten).

Kastanien haben nur sehr geringen Fettgehalt (2%), enthalten aber sehr viele Kohlenhydrate (45%) und 2,5 % Protein (die geschälte frische Kastanien bei einem Wassergehalt von 45%, Quelle Souci, Fachmann, Kraut 1994) Sie sind reich an Vitamin C und Kalium und enthalten nennenswerte Mengen von Folsäure, Vitamin B1, B6, Kupfer, Eisen Phosphor und Magnesium. Deswegen sind Kastanien als Bestandteil der Ernährung sehr empfehlenswert. Sie sind glutenfrei und besitzen auch keine bekannten Allergene. Der hohe Kohlenhydratgehalt unterscheidet die Kastanien von den meisten anderen Nüssen, die vorwiegend Fette beinhalten. Der Gehalt an essentiellen Aminosäuren ist hoch. Sie werden empfohlen als Heilmittel. Schon Hildegard von Bingen schätzt alle Teile der Edelkastanie als Heilmittel – von der Rinde über die Blüte bis zur Frucht, vor allem als nervenstärkendes und stresshemmendes Mittel, als Mittel bei Durchfallerkrankungen und Durchblutungsstörungen. In der Region handelt es sich hauptsächlich um selbst aufgegangene "Wildlinge". Nur Neuauspflanzungen sind überwiegend veredelte Sorten, wie z.B. die viel verkaufte Sorte 'Ecker'.

Walnuss (in der Region einfach als Nuss bezeichnet)

Die Echte Walnuss (*Juglans regia*) ist ein sommergrüner Laubbaum und gehört zur Familie der Walnussgewächse (Juglandaceae). Der Walnussbaum wird 10 – 25 m hoch. Die Blüten der Walnuss sind getrennt geschlechtlich. Weibliche und männliche Blüten befinden sich an einem Baum, die weiblichen Blüten stehen in Ähren, die männlichen haften an hängende Kätzchen. Die Blütenfarbe ist grün. Die kugeligen bis eiförmig-kugeligen Früchte haben eine glatte, grüne Fruchtwand, die im Verlauf der Reife rissig und braun wird. Innen enthalten sie einen Steinkern, nach neueren Erkenntnissen eine echte Nuss. Die Nuss enthält den zwei- bis vierlappigen weißen Samen, der von einer dünnen, bräunlichen Samenhaut umgeben wird, welche für den bitteren Geschmack der Walnuss sorgt. Im Volksmund wird der fleischige Same mit Samenhaut Nusskern genannt. Die Nuss variiert in ihrer Form und Größe stark. Sie kann rund, oval walzenförmig oder eiförmig sein.

Die gut abgetrocknete Walnuss enthält bei einem Wassergehalt von 4,5% im essbaren Anteil einen sehr hohen Fettgehalt von 62,5 % und 14,5% Eiweiß, daneben viele Vitamine und Ballaststoffe. Die Walnuss enthält mehrfach ungesättigte Fettsäuren, unter anderem Omega-3-Fettsäuren und damit ein sehr gesundes Fett (Quelle Souci, Fachmann, Kraut). In der Naturheilkunde wird die Walnuss gegen Magen-Darmbeschwerden, zur Beruhigung der Nerven, Lösung von Krämpfen eingesetzt. Walnüsse sind ein Hausmittel für Herz, Haut und Haar.

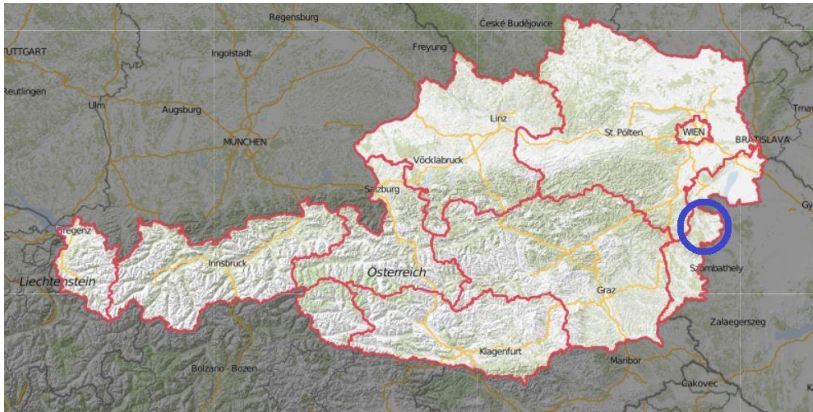
Walnussbäume beginnen nach 10 bis 20 Jahren zu tragen und erreichen ein Alter bis zu 160 Jahren. Erst ab dem vierten Jahrzehnt werden gute Erträge erzielt, die im hohen Alter wieder zurückgehen. Der Ertrag ist neben dem Alter auch vom Standort und von der Sorte abhängig.

Eine Sortenerhebung wurde bei Walnüssen bisher nicht durchgeführt. Nach derzeitigem Kenntnisstand werden keine für die Region typischen Sorten angebaut. Einige weithin bekannte Sorten dürften auch im Mittelburgenland stark vertreten sein, da sie von Baumschulen immer wieder verkauft werden: 'Weinsberg 1', 'Esterhazy' und Sorten aus dem Geisenheimer Sortiment ('Geisenheim 120'). Darunter auch Sorten mit roter Samenhaut 'Rote Donaunuss'.

Andere Nussarten, wie etwa Haselnüsse (*Corylus avellana* und *Corylus colurna*) oder die Schwarznuss (*Juglans nigra*) werden im Mittelburgenland nicht genutzt.

3. Abgrenzung des geografischen Gebiets

Das Erzeugergebiet, das ident ist mit dem Herkunftsgebiet der Grund- und Ausgangsstoffe Kastanien und Nüsse ist die Region Mittelburgenland.



Das Mittelburgenland besteht aus dem politischen Bezirk Oberpullendorf und umfasst mit einer Fläche von 700 km² insgesamt 28 Gemeinden, in denen ca. 37 000 Einwohner leben. Die Seehöhe reicht von 190 m bis knapp unter 900 m. Im Norden, Westen und Süden wird das Mittelburgenland von Hügelketten umrandet, die höchsten Gipfel sind der Geschriebenstein (884 m), der höchste Berg Burgenlands, und der Große Hirschenstein (862 m).

Richtung Osten geht die Region in die Kleine Ungarische Tiefebene über. So stellt das Mittelburgenland eine klar abgrenzbare Region dar: an drei Seiten durch markante Hügelketten bzw. Waldgebirge abgegrenzt, im Osten durch die Staatsgrenze zu Ungarn. Kastanien und Nüsse werden in allen Gemeinden der Region gezogen, auch in den höher gelegenen Ortschaften wie z.B. in Landsee auf ca. 630 m.

Das Ödenburger Gebirge im Norden und das Günser Gebirge (Kőszegi-hegység) im Süden umschließen das Mittelburgenland. Diese Waldgebirge enthalten wilde Kastanienwälder. Eine Ausweitung der Herkünfte auf die nördlichen Ausläufer des Ödenburger Gebirges (besonders die Kastanienwälder von Forchtenstein) und die südlichen Ausläufer des Günser Gebirges ist langfristig geplant.

Kleinere Flüsse, der Raiding Bach der Stoorer Bach, die Rabnitz und die Güns fließen Richtung Südost und bilden breite fruchtbare Täler mit fruchtbarem Ackerland. Auf den flachen Hügelkuppen ist ebenfalls Ackerland und Weinbau mit vielen eingestreuten Nussbäumen. Auf den höheren Kuppen finden sich Streuobstwiesen oder Wald. Das Mittlere Burgenland wird in der Neuabgrenzung der Produktionsgebiete Österreichs (Wagner K. 1990) als Kleinproduktionsgebiet Oberpullendorfer Becken ausgewiesen.

Die Gemeinden in alphabetischer Reihenfolge (Bezirksvorort in Rot dargestellt) sind:



- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1 Deutschkreutz | 15 Neutal |
| 2 Draßmarkt | 16 Nikitsch |
| 3 Frankenau-Unterpullendorf | 17 Oberloisdorf |
| 4 Großwarasdorf | 18 Oberpullendorf |
| 5 Horitschon | 19 Pilgersdorf |
| 6 Kaisersdorf | 20 Piringsdorf |
| 7 Kobersdorf | 21 Raiding |
| 8 Lackenbach | 22 Ritzing |
| 9 Lackendorf | 23 Steinberg-Dörfel |
| 10 Lockenhaus | 24 Stooß |
| 11 Lutzmannsburg | 25 Unterfrauenhaid |
| 12 Mannersdorf an der Rabnitz | 26 Unterrabnitz-Schwendgraben |
| 13 Markt Sankt Martin | 27 Weingraben |
| 14 Neckenmarkt | 28 Weppersdorf |

4. Ursprungsnachweis

Kastanien über den Verein d´Kaestenklauba

Das „Kaestenklauben“, also das Einsammeln Früchte, ist in den Gemeinden mit einer größeren Anzahl an Bäumen weit verbreitet. So liefern ca. 100 Personen ihre Wildsammlungen an den Verein „D´Kästnklauba“, der Mitglied der Genussregion ist und ca. 3000 - 4000 kg Kastanien pro Jahr verarbeitet (im Jahr 2010 wurden witterungsbedingt nur ca. 400 kg verarbeitet.)

Die zu Genussregions-Produkten verarbeiteten Kastanien werden vom Verein „d´Kästnklauba“ – einem Betrieb der Genussregion – angekauft und entweder durch „d´Kästnklauba“ selbst oder durch andere Betriebe weiter verarbeitet. Der Ankauf der Rohprodukte durch den Verein „d´Kästnklauba“ wird vollständig dokumentiert: Lieferant, Sammelgebiet, Menge, Datum. Die Verarbeiter sind vertraglich an die Verwendung von Kastanien aus der definierten Region gebunden. Die Qualitätsdokumentation für die Kastanienprodukte befindet sich in Klostermarienberg beim Verein d´Kaestenklauba.

Bei der Übernahme der gelieferten Ware wird ein Warenbegleitpapier mitgeführt, über welches die Herkunft nachweislich belegt ist. Zudem bestätigt jeder Lieferant auf dem Warenbegleitpapier, dass die Spezifikationsvorgaben erfüllt sind.

In weiterer Folge werden Dokumentation über die Warenübernahme, Lagerung, Weiterverarbeitung, Abpackung und Vertrieb geführt, sodass die Rückverfolgbarkeit und Chargenabgrenzung jederzeit möglich ist.

Beim Verein d´Kaestenklauba wird zudem ein zentrales Register über alle Lieferanten geführt, sodass jede Warenherkunft zentral belegbar ist. Dieses zentrale Register dient auch der Qualitätssicherung im Sinne von Plausibilitätsprüfungen.

Nussankauf durch die Nussbörse

Für die Übernahme der Nüsse wurde eine Nussbörse eingerichtet. Sämtliche Rohprodukte, aus denen gekennzeichnete Genussregions-Produkte hergestellt werden, werden im Rahmen der sogenannten „Nussbörse“ vom Vereins GR Kaesten & Nuss von regionalen Nuss-Lieferanten angekauft. Dabei werden folgende Daten dokumentiert: Name und Adresse des Lieferanten, Datum, Menge, Herkunftsangabe (Ort, evtl. Ried) und Qualität.

Die verarbeitenden Betriebe kaufen die Nüsse vom Verein "Nussbörse". Für Genussregions-Produkte werden ausschließlich Nüsse, die über die Nussbörse angekauft wurden, verwendet. Die Qualitätsdokumentation für die Nussprodukte befindet sich in Draßmarkt am Sitz des Vereins GR Mittelburgenländische Kaesten und Nuss.

Bei der Übernahme der gelieferten Ware wird ein Warenbegleitpapier mitgeführt, über welches die Herkunft nachweislich belegt ist. Zudem bestätigt jeder Lieferant auf dem Warenbegleitpapier, dass die Spezifikationsvorgaben erfüllt sind.

In weiterer Folge werden Dokumentation über die Warenübernahme, Lagerung, Weiterverarbeitung, Abpackung und Vertrieb geführt, sodass die Rückverfolgbarkeit und Chargenabgrenzung jederzeit möglich ist.

Beim Verein Genussregion "Mittelburgenländische Kaesten und Nuss" wird zudem ein zentrales Register über alle Lieferanten geführt, sodass jede Warenherkunft zentral belegbar ist. Dieses zentrale Register dient auch der Qualitätssicherung im Sinne von Plausibilitätsprüfungen.

Qualitäts- und Herkunftssicherung (QHS)

Sowohl für die Kaesten als auch für die Nüsse wurde ein System der Qualitäts- und Herkunftssicherung aufgebaut, sodass der Ursprungsnachweis durch Kontrolle der Rückverfolgbarkeit und durch Mengenfluss erbracht werden kann. Die beiden Übernahmestellen d´Kaestenklauba und die Nussbörse haben im Rahmen des Aufbaues der Qualitäts- und Herkunftssicherung jeweils ein Handbuch erarbeitet.

Jeder Verarbeiter wird für seinen Betrieb ebenfalls ein Qualitätshandbuch bzw. eine Qualitätsdokumentation zusammenstellen, die im Wesentlichen aus den Fließschemen, den Herstellungsschritten und der Spezifikationen der Produkte bestehen soll. Die Verarbeiter gewährleisten auch die Rückverfolgbarkeit durch ein Chargen-System und bereiten selbst eine Mengenfluss-Tabelle für externe Kontrollen vor.

5. Herstellungsverfahren und Aufmachung

5.1. Besonderheiten beim Herstellungsverfahren - Kastanien

Die Ernte erfolgt ausschließlich durch „Kastanienklauben“, d.i. händisches Auflesen der am Boden liegenden Kastaniennüsse. Die Kastanien werden dann beim Verarbeitungsort abgeliefert und dort gewogen. Es erfolgt eine Aussortierung verdorbener Kastaniennüsse im Wasserbad und eine Größensortierung mit einer Sortiermaschine.

Die Kastanien werden zunächst mit kaltem Wasser gewaschen und dann mit der Schale getrocknet, so dass sie im Dezember zum "Maronibraten" verwendet werden können. Wird eine längere Haltbarkeit verlangt, so erfolgt eine weitere Verarbeitung durch Entfernung der Schalen mit Hilfe einer speziellen Schälmaschine. Geschälte Kastanien müssen rasch weiter verarbeitet werden. Sie werden gedämpft, in Folien eingeschweißt und tiefgekühlt. Zur Herstellung von Kastanienpüree werden diese gedämpft, passiert, eventuell mit Staubzucker abgemischt und danach tiefgekühlt. Kastanienpüree ist eine wichtige Zutat für viele Süßspeisen in der Konditorei und feine Backwaren. Die Herstellungsschritte für diese Kastanienprodukte sind mikrobiologisch und hygienisch eine große Herausforderung, da die Kastanien durch den hohen Gehalt an Kohlenhydraten sehr leicht verderblich sind. Ein HACCP-System zur Hygienesicherung ist in Ausarbeitung.

Die geschälten Kastanien können auch in einer Trocknungsanlage auf ca. 14% Feuchte gebracht werden und sind dann geeignet zur weiteren Herstellung von Kastanienmehl. Aus diesem Mehl kann man eine große Zahl von Produkten herstellen, unter anderem auch glutenfreie Backwaren. (Quelle: Fließschema d`Kaestenklauba)

5.2. Besonderheiten beim Herstellungsverfahren - Walnüsse

Die Ernte der Nüsse erfolgt durch die einzelnen Lieferanten, traditionell durch „Nuss possen“: die Nüsse werden mit langen Holzstangen vom Baum geschlagen. „Nuss klauben“ ist händisches Auflesen der am Boden liegenden Nüsse. Traditionell werden die Nüsse in der Schale am Dachboden ausgebreitet oder in flache, luftdurchlässige Kisten oder Netze gefüllt und so getrocknet. Die Nüsse müssen von den Lieferanten der Nussbörse in Eigenverantwortung gut getrocknet werden.

Das Knacken der Nüsse, das „Nuss aufschlagen“ gilt traditionell als gesellschaftliches Ereignis in Heimarbeit während der Wintermonate, zu dem auch oft Verwandte und Nachbarn eingeladen werden. Die Übernahme der geschälten Nüsse erfolgt bei der Nussbörse. Die Übernahmetage werden ausgeschrieben und die Nüsse werden an diesen Tagen bei der Nussbörse übernommen. Am jeweiligen Tag ist ein "Übernahme-Team" im Einsatz, bestehend aus der Obfrau des Vereins, die die warenkundliche Kompetenz zur Übernahme und Sortierung der gelieferten Ware hat, Hilfskräften und der/dem Kassier/in des Vereins. Die abgelieferte Ware wird prompt bezahlt. Die in diesem Zusammenhang aufgebaute Dokumentation ermöglicht erst die Qualitäts- und Herkunftssicherung.

Die Sortierung in die ausgeschriebenen Qualitäten erfolgt schon bei der Übernahme in der Nussbörse in Draßmarkt. Mittels Sichtkontrolle wird die Freiheit von Pilzen, Schimmel und Schalen überprüft.

5.3. Aufmachung im Herstellungsgebiet

Die weitere Verarbeitung und Aufmachung (z.B. Reiben, Abpacken) kann sowohl für Kastanien als auch für Nüsse auch außerhalb des Herstellungsgebietes erfolgen, da nicht alle im Produktionsprozess erforderlichen Arbeitsschritte in der Region abgedeckt werden können. Beispiele sind die letzte Kontrolle auf Schalenfreiheit durch ein Laser-Gerät, das Pressen von Walnussöl, das Schokolieren der Nüsse, das Abmischen verschiedener Nuss-Variationen und die Verpackung in die vom Einzelhandel geforderten Packungsgrößen.

Es wird jedoch auch bei diesen Lohnarbeiten die lückenlose Dokumentation über die gesamte Herstellungskette eingehalten. Fließschemen und Herstellungsschritte für alle Betriebe und Produkte der Genuss-Region Mittelburgenländische Kaesten und Nuss sind in Ausarbeitung.

6. Zusammenhang mit dem geografischem Gebiet

6.1. Darstellung der klimatischen Bedingungen

Das Mittelburgenland ist dem pannonisch-illyrischen Klima zuzuordnen und wird auch als das „Sonnenland“, bezeichnet. Aufgrund der Abschirmung durch drei Hügelketten ist es vor kalten Winden aus dem Norden und Westen gut geschützt und daher stark kontinental geprägt. Im Norden liegt das Ödenburger Gebirge, im Westen das Landseer Bergland bzw. die Bucklige Welt und im Süden das Günser Gebirge. Nur nach Osten ist das Mittelburgenland weit geöffnet und lässt Pannonische Klimaeinflüsse vom nahe liegenden Neusiedlersee und der weiten Ungarischen Tiefebene einströmen.

Die Sonnenscheindauer beträgt etwa 300 Tage im Jahr, woher auch der Beiname „Sonnenland“ stammt. Die durchschnittlichen Temperaturen erreichen im Winter zwischen -1 und 1 °C und im Sommer zwischen 18 und 20 °C. Die durchschnittliche Jahrestemperatur beträgt 10 °C. Die Regentage belaufen sich auf 122 Tage im Jahr, die durchschnittliche Jahresniederschlagsmenge beträgt 619 mm und die relative Luftfeuchte ist 57 %.

6.2. Darstellung von Boden und Vegetation

Am Ostende der Alpen treten silikatische Gesteine an die Oberfläche. Auf diesen Gebirgen finden sich große Wälder, in denen die **Kastanie**, die eher kalkmeidend ist, natürliche bodensaure Standorte vorfindet. Nördlich ist es das Ödenburger Gebirge mit den Ausläufern Kogelberg und Rosaliengebirge. Südlich wird das Mittelburgenland begrenzt durch das Günser Gebirge. Auch dieses Gebirge ist reich an Kastanien. Diese Kastanien dürften die ältesten Bestände sein, da man davon ausgehen kann, dass die Römer entlang ihrer wichtigsten Verkehrsstraße diesen für sie so wichtigen Nahrungsbaum verbreitet und gepflegt haben.

In einer Studie des Naturschutzbundes Burgenland „Schutz und Pflege der Edelkastanien-Bestände in den Bezirken Oberpullendorf und Mattersburg“ (2008) wurden im Mittelburgenland 414 Kastanienbäume mit dem stattlichen Brusthöhenumfang von mehr als 220 cm kartiert. Kleinere

Bäume wurden nicht erfasst, die Gesamtzahl der Bäume liegt daher deutlich höher. Edelkastanien wachsen in trocken-warmen Gebieten mit Mittelmeerklima-Einfluss am Südost- und Ostrand der Alpen. Das Mittelburgenland ist somit das östlichste Ende dieser großen Kastanienregion, wo diese in die große ungarische Tiefebene übergeht und hier klimatisch beide Vorzüge vereint. Die Kastanienbäume tragen erst nach 15 bis 20 Jahren Früchte und können hier ein Alter von über 1000 Jahren erreichen.

Im Ackerland des Mittelburgenlandes dominieren überwiegend tiefgründige, schwere Lehm- und Sandböden mit gutem Wasserspeichervermögen. In der sanfte hügeligen Landschaft finden sich die Nussbäume sowohl in den tieferen Lagen des Mittelburgenlands (z.B. Deutschkreutz, 190 m) als auch in den höher gelegenen Teilen (z.B. Landsee, 627 m). Auch die Kultivierung der Nussbäume hat im Mittelburgenland eine sehr lange Tradition. Der Nussbaum ist im Laufe der Jahrhunderte zum Haus- und Hofbaum geworden. Nussbäume begleiten und prägen vor allem auch die Weinlandschaft.

Laut Unterlagen der Statistik Austria wurden im Jahr 2004 im Mittelburgenland ca. 8000 Nussbäume erfasst. Die vom Verein Genussregion organisierte „Nussbörse“ wird von ca. 100 Personen beliefert. Im Jahr 2010 wurden über die Nussbörse ca. 1200 kg ausgelöste Nüsse verarbeitet, wobei diese Menge großen witterungsbedingten Schwankungen unterworfen ist.

Kastanien- und Nussbäume sind im Mittelburgenland unter folgenden ökologischen und sozioökonomischen Bedingungen anzutreffen:

Haus- und Hofbaum: unmittelbar in den Dörfern und um die Gehöfte sind große, schattenspendende Bäume, deren Nüsse genutzt werden. Auch Bäume in Parks und Herrschaftsgärten können hierher gerechnet werden. Diese Bäume sind meist auf Privat-Grundstücken oder auch auf Bauland. Es handelt sich meist um gepflanzte Bäume, besonders bei Nussbäumen um veredelte Sorten aus Baumschulen. Voraussetzung für die Nutzung ist ein Interesse des Grundbesitzers. Meist werden diese Nüsse und Kastanien von den Besitzern selbst aufgelesen und als Lebensmittel genutzt oder auch den Kaestenkaulbern bzw. der Nussbörse angeboten.

In der Feldflur und in alten Obstanlagen: vergleichbar mit Mostbirnen oder Weingartenpfirsichen, stehen diese Nuss- und Kastanienbäume am Rand der Ortschaften oder außerhalb der Ortschaften, sie können vereinzelt stehen oder in Streuobstwiesen (z.B. der Noplerberg bei Stoob) , wobei meist mehrere Bäume genutzt werden. Diese Bäume können auch Teil von Feldrainen oder Hecken, auch Windschutzhecken sein und bleiben teilweise auch ungenutzt. Gehört der einzelne Baum zu einem landwirtschaftlichen Betrieb, hat natürlich dieser das Nutzungsrecht. Sind die Bäume in Urbarialbesitz, so dürfen die Früchte von den Anteilseignern geerntet werden.

Kastanien und Nüsse in Pflanzungen: Wie bei allen intensiven Obstpflanzungen steht hier ein Obstbaubetrieb dahinter, der das Obst (Schalenobst) vermarktet. Es handelt sich dabei um einen landwirtschaftlichen Betrieb mit LFBIS-Nummer und Einbindung in die Kammerstruktur. Auch gemischte Betriebe könnten kleinere Obstanlagen haben. Diese Betriebe bieten gute Voraussetzungen für eine Zusammenarbeit, da sie sich intensiv um das Wohlergehen ihrer Obstpflanzung kümmern. Die Pflanzungen sind meist umzäunt und sehr gut gepflegt. Es gibt im Mittelburgenland 100erte Besitzer von Kaesten- und Nussbäumen, größere Intensivobstanlagen und Pflanzungen dieser Kategorie mit Bewässerung, Düngung oder spezieller Schädlingsbekämpfung gibt es jedoch nur wenige. Derzeit werden vereinzelt Kaesten und Nussbäume wieder ausgepflanzt.

Kastanien und Nüsse in Wäldern: Besonders die Kastanie ist Teil einer Waldvegetation. Berühmte Kastanienvorkommen sind z.B. in Liebing oder Steinberg-Dörfl. Früher waren dies eher Streuobstwiesen, bei den Kastanien "Hain" genannt, heute sind diese in der Waldvegetation

aufgegangen. Nüsse im Waldbereich werden eher selten aufgelesen, da es sich durchwegs um Wildlinge handelt. Kastanien werden aber sehr wohl auch von Fremden aufgesammelt, was gelegentlich zu Konflikten führt.

6.3. Darstellung der traditionellen regionalen Herstellung

Sammlung und Ernte von Kaesten:

Die Kastanien werden zwischen Mitte September und Mitte Oktober gesammelt. Es werden nur die vollreifen Kastanien, die auf den Boden fallen aufgesammelt. Ein Herunterschlagen mit Stangen, wie das bei Nüssen praktiziert ist, wird bei Kastanien nicht durchgeführt, denn die Kastanienbäume sind meist wesentlich höher als die Nussbäume. Der Verein D´Kaestenklauba kontrolliert bei der Übernahme die Qualität der Kastanien nach festgeschriebenen Kriterien. Die Kaesten werden in der Region aufgesammelt und bei den Kaestenklauern abgeliefert. Dort wird genau Buch geführt über die abgelieferte Menge und Qualität der einzelnen Lieferanten.

Sammlung und Ernte von Nüssen:

Das Ernten der Nüsse wird in der Region als „Nussposen“ bezeichnet. Mit Holzstangen wird auf den Baum geschlagen, sodass die reifen Früchte herunter fallen. Anschließend werden die Nüsse händisch vom Boden aufgesammelt. Die Aufsammelperiode fällt in die Monate Oktober und November.

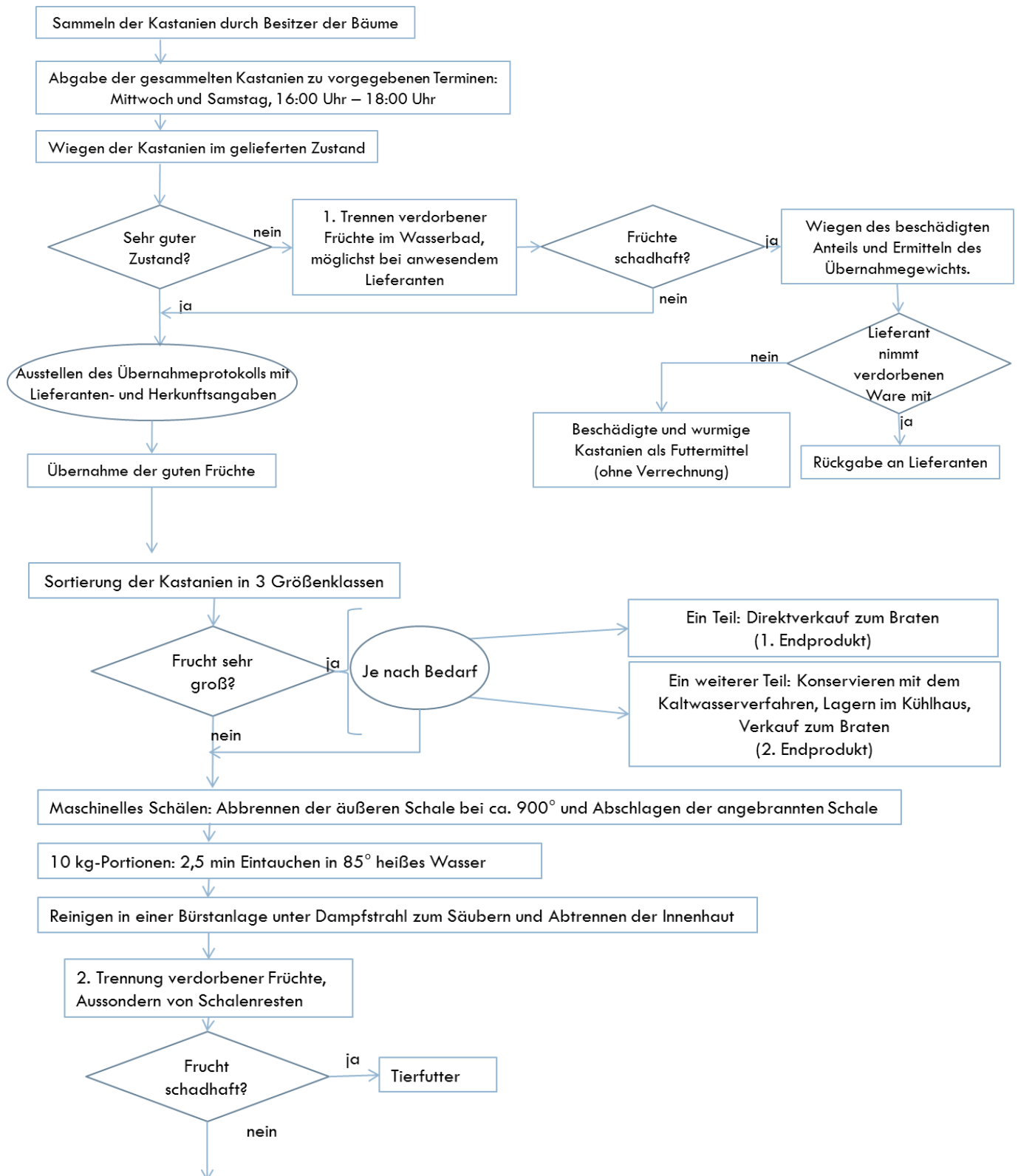
Verarbeitung von Kaesten:

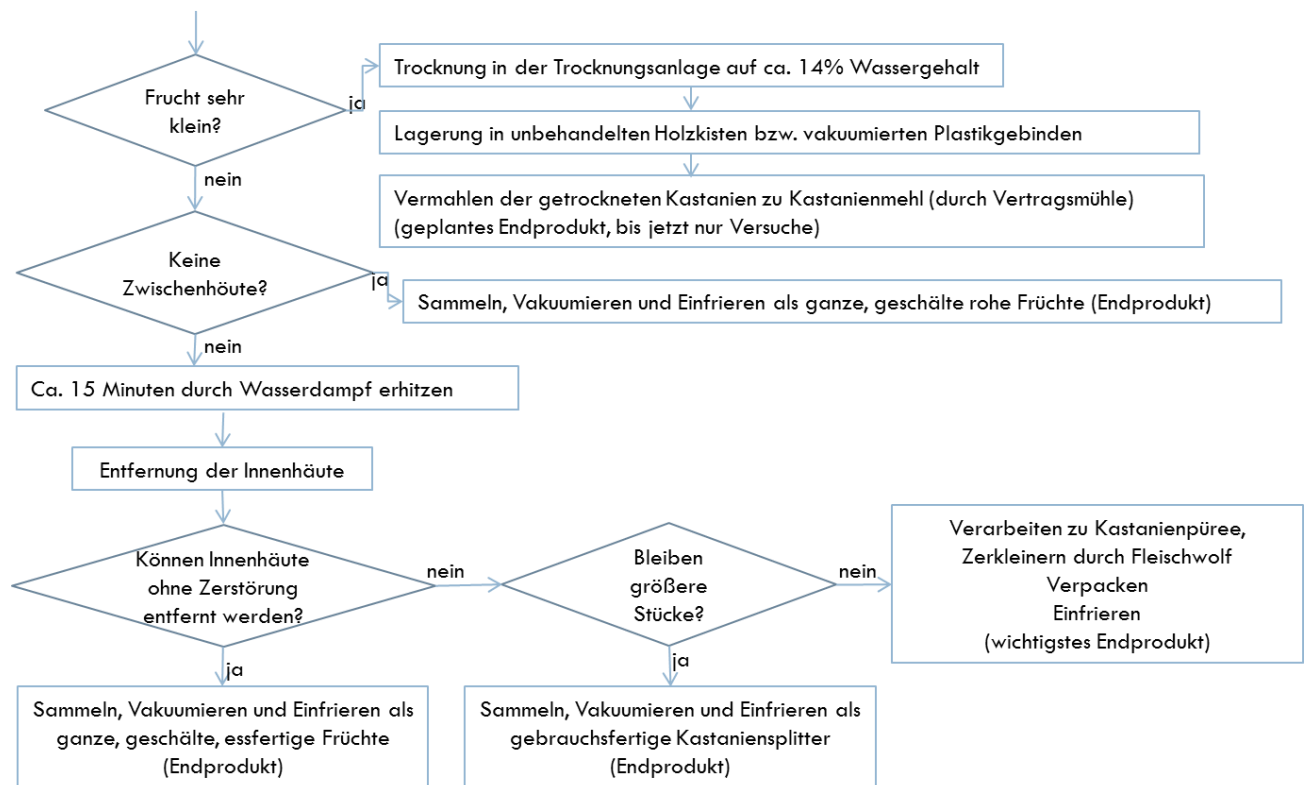
Die Kastanien müssen sehr rasch nach der Ernte weiter verarbeitet werden, da sie leicht in Gärung geraten. In Klostermarienberg organisiert der Verein "D´Kaestenklauba" seit vielen Jahren ein jährliches Fest am 26. Oktober, dem Nationalfeiertag, rund um die Kastanie, das besonders der Erhaltung des alten ehemaligen Zisterzienserklosters zu Gute kommen soll. Es wurde dort mit erheblichem technischem Know-How eine Kastanienschälanlage aufgebaut. Die geschälten Kastanien werden in einer Kampagne aufgearbeitet und in Folienbeuteln tiefgekühlt aufbewahrt. Kastanien sind im Gegensatz zur landläufigen Meinung nicht sehr lange lagerfähig.

Eine besondere Spezialität ist die Herstellung von Kastanienpüree. Dazu werden die Kastanien mit einem Messer aufgeschlitzt, um die Scheidewände zwischen den beiden Keimblättern zu entfernen. Danach werden die Kastanien dampfgegart (oder nur sehr kurz gebrüht - jedenfalls nicht gekocht). Dann werden sie mit Zucker passiert und entweder sofort verarbeitet oder ebenfalls tiefgefroren.

Aus den Kastanien werden die verschiedensten Produkte hergestellt. Im nachfolgenden Fließschema sind die Bearbeitungsschritte von der Frucht zum Produkt im Überblick dargestellt:

Sammeln > Übernehmen > Sortieren > Schälen > Reinigen > Nachbereiten





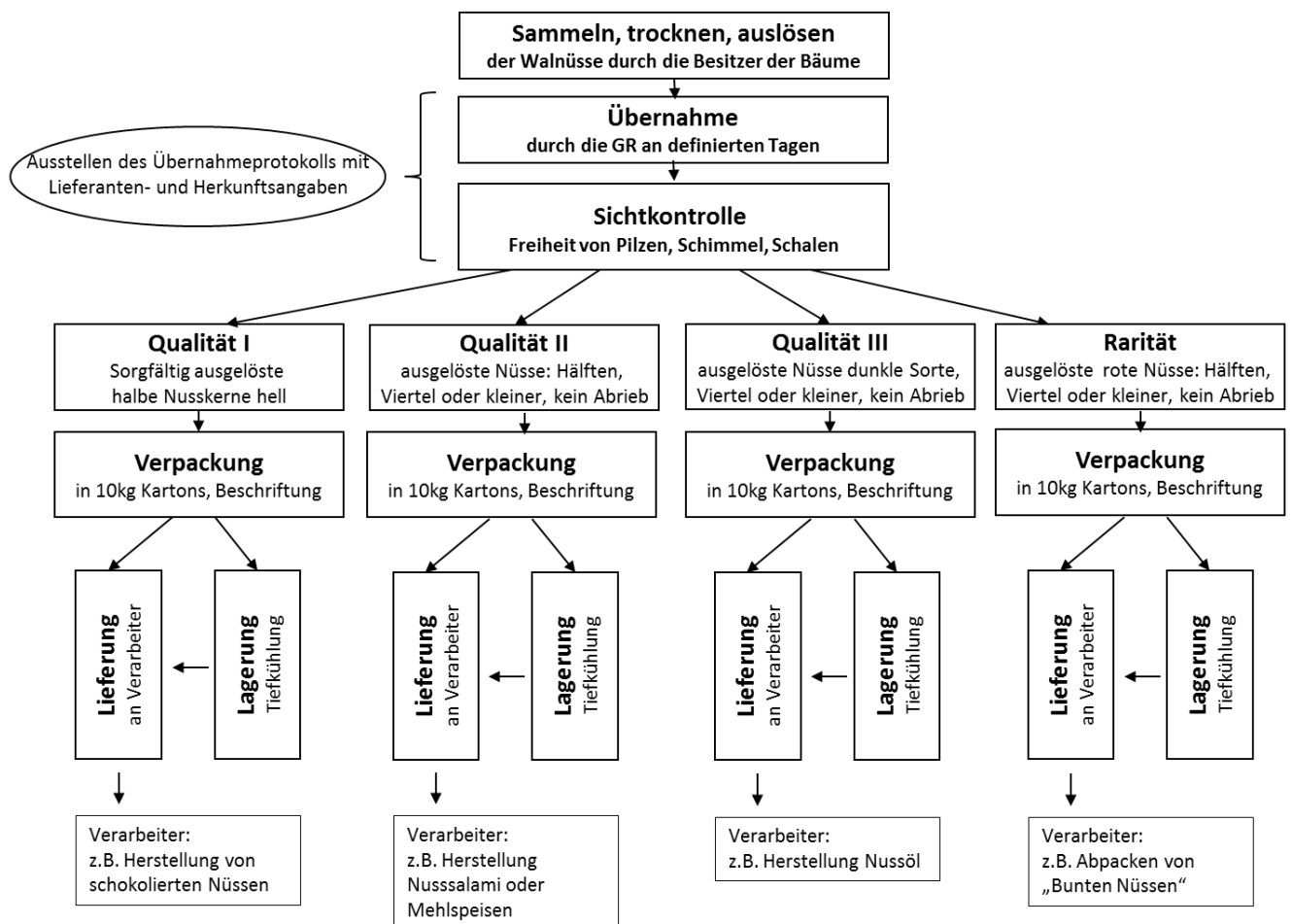
Verarbeitung von Walnüssen:

Nach oder schon bei der Ernte werden die Nüsse von den Aufsammlern von der Fruchtschale getrennt und gleich zum Trocknen in die Sonne gelegt, um Schimmelpilzbefall zu verhindern. Anschließend werden sie direkt von den Aufsammlern in Säcke, Kisten oder Netzsäcken für mindestens einem Monat gelagert, damit sie gut abtrocknen. Die Nüsse dürfen nur in der Schale getrocknet werden. Ein Schälen der noch feuchten Nüsse und nachfolgendes Trocknen birgt die Gefahr des Ranzig Werdens der Nüsse. Dies ist ein wesentliches Kriterium für die Aufsammler. Auch eine Trocknung in Trocknungsanlagen ist keinesfalls anzuraten, da auch hier die Gefahr des Ranzig Werdens gegeben ist.

Das Knacken der Nüsse erfolgt durch die Aufsammler händisch in Heimarbeit. Bei der Ausschreibung werden die Lieferanten darauf hingewiesen, dass dies unter hygienischen Bedingungen erfolgen muss. Es fallen verschiedene Qualitäten an, die in einer Anforderungsspezifikation genau beschrieben werden, sodass den Lieferanten die einzelnen Qualitäten bekannt sind. Die Übernahmetage für die geknackten und sortierten Nüsse werden von der Nussbörse in Draßmarkt festgelegt.

Eine weitere Verarbeitung zu Produkten erfolgt bei den Verarbeitern, unter anderem im Lohn. Die Verarbeitung der Nüsse zu verschiedenen Produkten erfolgt auch außerhalb der Region, da nicht alle Geräte und Maschinen vorhanden sind. Geschälte Nüsse können auch im Tiefkühlager aufbewahrt werden. Sie werden nach Bedarf verarbeitet.

Fließschema für die Übernahme und weitere Bearbeitung von Walnüssen:



6.4. Darstellung des besonderen Rufes

Besonderer Ruf des Leitproduktes Kastanie:

In Klostermarienberg, das eines der ältesten Zisterzienserstifte Österreichs aufweist, wurde die alte Tradition der klösterlichen Obstkultur über Jahrhunderte gepflegt. Dabei war auch die Kastanie immer von großer Bedeutung. Sie war zur Zeit der Fruchtreife als gebratene Kastanie weit verbreitetes Nahrungsmittel wurde zur Herstellung von Mehlspeisen verwendet.

Die Kastanien haben inzwischen auch touristische Bedeutung erlangt: so sind die alten, urwüchsigen Kastanienbäume und der Kastanienhain Liebing ein beliebtes und über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Ausflugsziel, das jährliche Kastanienfest in Klostermarienberg zieht Gäste aus nah und fern an.

Besonderer Ruf des Leitprodukts Walnuss:

Durch die klimatische Gunstlage des Mittelburgenlandes sind Nussbäume fast in jeder Ortschaft gepflanzt, meist im Straßenraum oder in Hausgärten, z.B. Kaisersdorf, Draßmarkt, Horitschon, Deutschkreutz, Lutzmannsburg und viele andere. Bei den älteren Bäumen handelt es sich um Wildformen, für die keine regionalen Sortenbezeichnungen bekannt sind.

Das Mittelburgenland ist über die Region hinaus bekannt für Mehlspeisen mit Nüssen, die speziell zu Hochzeiten gebacken werden. In der Ernährungskultur haben die Nüsse eine besonders große Bedeutung. So hieß es früher oft „heuer ist ein gutes Nussjahr, heuer kann die Hochzeit stattfinden“. Die Nussbäckerei ist eine regionale Spezialität, z.B. Burgenländer-Kipferl, Nussstrudeln, Nusskipferl in verschiedenen Teigvariationen, Nusstorte, verschiedene Nusschnitten. Die regionalen Verfahren bei der Ernte und Verarbeitung sind auch im Punkt „Besonderheiten im Herstellungsverfahren“ dargestellt.

6.5. Darstellung der lokalen Ernährung

Lokale Ernährung mit Kastanien

Kastanien hatten in der Vergangenheit große Bedeutung für die Ernährung der Bevölkerung – sie waren „das Brot der Armen“. Heute haben sie vor allem Bedeutung in der gehobenen Gastronomie. Sie werden als Beilagen zu Wild- und Geflügelgerichten serviert. Sie passen wunderbar zum Blaufränkisch, dem bekannten Rotwein, der im Mittelburgenland so große Bedeutung hat. Diese Kombination wird in der Gastronomie gerne angeboten, z.B. in Form von „Sturm und Kastanien“. Es ist ein Ziel der Region ausreichend Kastanien für heimische Gastronomie aufzubereiten.

Kastanien sind auch heute ein beliebtes Zubrot und für den häuslichen Gebrauch bestimmt. Das Braten der Kastanien im Backrohr oder auf der Herdplatte des Holzherdes ist weit verbreitet und oft werden Nachbarn oder Verwandte zum „Kaesten essen“ eingeladen. Auch Mehlspeisen aus Kastanien sind sehr beliebt, wie z.B. die Kastanienkipferl, die eines der bekanntesten Produkte der GR Mittelburgenländische Kaesten und Nuss geworden sind. Regionale Spezialitäten mit Kästen sind: Kastaniensuppe, Kastanienknödel, Kastanienpalatschinken, Kastanienschnitten, Kastanientorten, Kastanienstrudel sowie Kastanienreis.

Bei der Bedeutung für die lokale Ernährung darf man den großen gesundheitlichen Wert der Kastanien nicht vergessen. Sie sind reich an Mineralien und Spurenelementen. Die Stärke wird erst

durch das Rösten oder Kochen gut aufgeschlossen. Kastanien enthalten weniger Fett als Nüsse, jedoch gesundes Eiweiß und sind sehr gut verdaulich.

Lokale Ernährung mit Nüssen

Nüsse haben ebenfalls eine sehr große Bedeutung bei der Herstellung regionaltypischer Mehlspeisen. Besonders bei Hochzeiten ist die mittelburgenländische „Nuss-Bacht“ (Backwaren mit Nüssen) über die Region hinaus bekannt. Besonders bekannt sind beliebte Nusskekse, Nussrouladen, Nusstorten, Nussstrudeln und Nusskipferl, die sog. „Burgenland-Kipferl“. In den Rezepten gibt es eine Vielzahl örtlicher Variationen.

Durch die Initiative der Genussregion wurde auch die Produktentwicklung für neue Produkte mit Nüssen angeregt, z.B. eine Nusssalami. Nüsse sind fast das ganze Jahr verfügbar, solange der Erntevorrat ausreicht! Sie sind gerade in der Wintermonaten eine gesunde nahrhafte Knabberkost, da der hohe Fettanteil von 50-70 % vor allem aus ungesättigten Fettsäuren besteht und somit eine wichtige Quelle für gesundes Fett darstellt. Walnüsse enthalten neben B-Vitaminen die fettlöslichen Vitamine A und E und sind reich an Mineralien und wichtigen Spurenelementen. Sie verbessern die Gehirnleistung und stärken die Nerven.

6.6. Darstellung der traditionellen Landwirtschaft

Die Ernte von Kastanien und Nüssen fällt in die späten Monate des Jahres, wenn die Haupterntezeit für Getreide und Mais vorüber ist. Für die traditionelle Landwirtschaft waren die beiden stärke- bzw. fettreichen Obstbäume daher besonders wertvoll. Ohne, dass sie viel Ackerboden in Anspruch nehmen, kann man eine große Ernte an wertvollen Früchten genießen. Außerdem kann die ganze Familie bei der Ernte und Aufbereitung mithelfen, Kinder und Alte. Für die traditionelle Landwirtschaft war dies von besonderer Bedeutung.

Heute ist der Wert der Streuobstwiesen und das Vorkommen der Kastanien und Nussbäume ökologisch von besonderem Wert. Es wird nicht nur eine große Biodiversität an Pflanzen und Tieren erhalten, sondern auch die Agrarbioidiversität. Die Landwirtschaft sollte sich auf eine größere Anzahl von Kulturpflanzen stützen - nicht nur auf wenige Arten wie Weizen und Mais. Es muss den Landwirten bewusst werden, dass der Reichtum eines Landes auf einer Vielfalt an Nahrungspflanzen beruht und nicht nur auf wenigen Marktfrüchten, wie Weizen und Mais.

Kastanienhaine sind in einigen Gemeinden landschaftsprägend, z.B. in Mannersdorf, Liebing und Klostermarienberg, aber auch in den Streuobstbeständen von Stoob und Steinberg-Dörfel. Das Vorkommen in Wäldern weist auf eine nachhaltige und naturnahe Waldwirtschaft hin. Beachtenswert ist auch die Kombination von Kastanien und Wein: die klimatischen und pedologischen Verhältnisse im Mittelburgenland bringen auch die regionaltypische Weinsorte Blaufränkisch hervor, die von den Winzern in höchster Qualität gekeltert wird.

6.7. Darstellung der geschichtlichen Entwicklung

Der Kastanienbaum und der Walnussbaum wurden von den Römern in das Gebiet des heutigen Burgenlandes gebracht. Durch das Mittelburgenland führte die Bernsteinstraße, eine der wichtigsten Straßen des Römischen Reiches. Die Römer versuchten die ihnen bekannten Obstarten möglichst im Norden des Reiches am Limes zur Nahrungsversorgung einzuführen. Ölpflanzen wie die Walnuss waren daher von besonderer Bedeutung, da der Olivenbaum, die wichtigste Quelle für Pflanzenöle nicht für das Klima in Pannonien geeignet ist. Die reichen Ausgrabungen, die im Landesmuseum in Eisenstadt ausgestellt sind, zeigen den landwirtschaftlichen Reichtum entlang der Bernsteinstraße. Die Einführung von Kastanie und Walnuss könnte daher etwa um 200 n. Chr. stattgefunden haben.

Besondere Förderung erfuhr der Obstbau und die Obstkultivierung durch die Klöster und Güter des Mittelalters. In diesem Zusammenhang ist Klostermarienberg zu nennen, eines der ältesten Zisterzienserklöster auf dem Gebiet des heutigen Österreich. Durch die Landgüterverordnung Karls des Großen und die Empfehlungen der Hildegard von Bingen ist die Nutzung von Kastanie und Walnuss gut bezeugt.

Durch Maria-Theresia und Joseph II wurde der Obstbau weiter gefördert. Bekannt war die Wölfelsche Baumschule in Güns. Das Komitat Ödenburg hatte schon damals eine beachtliche Obstkultur. Das Burgenland wurde nach seiner Gründung 1921 zur wichtigen Quelle für Obst und Nüsse für die Bundeshauptstadt Wien und damit für gesamte Erste Republik. Heute sind Kastanien und Nüsse im Mittleren Burgenland so stark prägend, dass sich Interessierte aus unterschiedlichen Richtungen und Motiven zum Verein Kaesten und Nuss zusammengefunden haben. Im Jahr 2008 konnte der Verein Genussregion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss gegründet werden. Damit hat die Nutzung dieser wichtigen Agrargüter mit größter Wertschöpfung auch in der Zukunft wieder eine Chance.

7. Kontrollsystem

Es kommt ein zweistufiges Kontrollsystem zur Anwendung, mit Eigenkontrolle und externer Kontrolle (Systemkontrolle):

Eigenkontrollen

Der Verein führt bei der Warenübernahme selbst lückenlose Kontrollen durch.

Diese Prüfung beinhaltet die Vollständigkeit der Warenbegleitpapiere und die Bestätigung der Lieferanten der Einhaltung der vorliegenden Spezifikation. Zudem werden bei Verdachtsfällen weitere Prüfungen (Mengen/Plausibilität) veranlasst und hierzu Meldungen an die Kontrollstelle agroVet GmbH gegeben.

Die Eigenkontrolle wird durch das Führen des zentralen Registers jeweils für Kastanien und Nüsse (jeder Lieferant muss im zentralen Register erfasst werden) ergänzt und abgesichert.

Der Verein kann zudem risikobedingt bzw. bei Verdacht stichprobenartig Kontrollen bei den Vertreibern der Genussregionswaren durchführen, die einer Plausibilitätsprüfung dienen. Sollten hierbei Abweichungen festgestellt werden, so werden hierzu Meldungen an die Kontrollstelle veranlasst.

Der Verein führt im Rahmen seines Qualitätszirkels ein jährliches internes Qualitätsaudit durch, das z.B. vor oder nach der Vorstandssitzung durchgeführt wird. In diesem Audit wird die Spezifikation jährlich überprüft und gegebenenfalls aktualisiert.

Systemkontrollen

Die Konformität der GenussRegion mit dieser Spezifikation wird durch die akkreditierte Kontrollstelle agroVet GmbH geprüft.

agroVet GmbH
Ardaggerstr. 17/1
3300 Amstetten
www.agrovet.at

Ansprechpartner: Ing. Mag. Josef Ritt
j.ritt@abg.at
02262-674122

Die Kontrollsystematik für diese Konformitätsprüfung wurde an übliche akkreditierte Schemas angepasst.

Die Kontrollstelle agroVet GmbH führt Kontrollen bei der Warenübernahmestelle und nachfolgend auf allen weiteren Stufen betreffend Lagerung, Verarbeitung, Abpackung und Vertrieb durch. Beim Vertrieb ist vorerst jedoch nur jener Bereich kontrollrelevant, wo Manipulationen stattfinden. Der Handel mit fertig verpackter Ware unterliegt nicht mehr dem Kontrollsystem. Dies begründet sich damit, dass beim Handel fertig verpackter Waren kein Risiko bedingt ist und zudem Auffälligkeiten im Zuge der die Eigenkontrollen des Vereins gemeldet werden würden.

8. Etikettierung

Die Genussregionsprodukte sind mit im Corporate Design GenussRegion Österreich bzw. mit dem Regions-Sujet Mittelburgenländische Kaesten und Nuss gekennzeichnet.

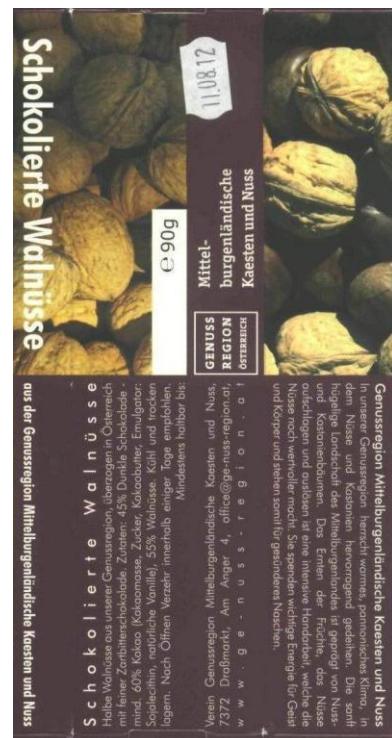
Weiters sind die gesetzlich vorgeschriebenen Bestimmungen der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung einzuhalten.

Um eine missbräuchliche Verwendung hintanzuhalten, dürfen Etiketten für Genussregionsprodukte erst nach Freigabe durch den Verein verwendet werden. Sämtliche Etiketten der Genussregionsprodukte müssen beim Verein als Muster aufliegen.

Beispiel für das Etikett des Produktes
"Schokolierte Walnüsse"

mit dem Logo:

- Genuss Region Österreich
- Mittelburgenländische Kaesten und Nuss



9. Quellen

Amt der Burgenländischen Landesregierung: Landschaftsinventar Burgenland, Verlag des Bundesministeriums für Umwelt, Jugend und Familie (Monographien Bd. 46), Wien 1994

Ecker u.a.: Edelkastanie - Zoppelberg Buchverlag 2006

Fally J. (red.): Naturjuwelen im Burgenland - Steppen, Salz und Streuobstwiesen. - - mit den Kapitel: Lebensraum Wald (S 175) und Lebensraum Streuobstwiesen (S 248), Wissenschaftliche Arbeiten aus dem Burgenland. (WAB), Eisenstadt 2010

Franke W. (Neuaufgabe Lieberei Reinhard und Reisdorff Christoph): Nutzpflanzenkunde 7. Auflage Nüsse Seite 223, Edelkastanie S 282

Friedrich G., Schmidt W.: Nüsse und Quitten - Neumann Verlag Leipzig, Radebeul 1990

Könemann Ewald: Nussbau in allen Lagen, Braumüller Wien 1978

Kummert Fritz: Nüsse in Garten und Küche - Leopold Stocker Verlag, Graz 2005

"Noix de Perigord" VO (EG) 2003/C 277/10 Veröffentlichung des Antrags auf Eintragung gemäß Artikel 6 Absatz 2 der VO (EWG) Nr. 2081/92 zum Schutz von geographischen Angaben und Ursprungsbezeichnungen für Agrarerzeugnisse und Lebensmittel

Rathmanner Christine: Qualitätshandbuch der Nussbörse vom 12.9.2012

Souci, Fachmann, Kraut: Die Zusammensetzung der Lebensmittel - medpharm 1994 Edelkastanie Seite 934, Walnuss S 955

Trenker Daniela, Sommer Eva, Höbaus Erhard: Auszug aus der Wipo-Datenbank: Mittelburgenländische Kaesten und Nuss- Registernummer: 115
<http://www.traditionelle-lebensmittel.at/article/articleview/90239/1/26093/>

Wagner Klaus: Neuabgrenzung landwirtschaftlicher Produktionsgebiete in Österreich Teil 1 (Burgenland, Niederösterreich, Wien, Steiermark, Kärnten) aus der Schriftenreihe der Bundesanstalt für Agrarwirtschaft, Schriftenreihe Nr. 61, Wien 1990

10. Dokumenten-History

- geht zurück auf einen Text von Dr. Erhard Höbaus und Mitarbeiterinnen (Eva Sommer), erhalten von Frau Tehrany am 2.5.2011
- formatiert für gemeinsame Bearbeitung von DI Helmut Reiner am 9.5.2011
- Spezifikation erarbeitet von DI Gerhard Schlögl mit Stand vom 1.8.2012
- einige Ergänzungen eingefügt von DI Helmut Reiner mit Stand 3.9.2012
- Einarbeitung der Spezifikation von Christine Rathmanner vom 9.12.2012
- weiter ausgearbeitet mit Stand vom 12.9.2012
- Einarbeitungen von Beratungen mit dem Vorstand am 25.10.2012
- Diskussion und Freigabe der Spezifikation im Rahmen der GR-Mitgliederversammlung am 30.10.2012 und Übermittlung an die GRM am 12.11.2012
- Einarbeitung von Anmerkungen der GRM und Übermittlung der finalen Version am 26.11.2012

Verein Genussregion, DI Helmut REINER, DI Gerhard SCHLÖGL gr kaesten und nuss spezifikation stand 2012-11-26

11. ANHANG: Liste der Genussregionsprodukte

Genussregion Mittelburgenländische Kaesten und Nuss Liste der Genussregions-Produkte

Stand: November 2012

Produzent bzw. Produkt	Kurz-Beschreibung	Anteil Leit-Produkt (Kastanien oder Nüsse) in %
------------------------	-------------------	---

VEREIN GENUSSREGION

Genuss in Schokolade	Walnusshälften mit Zartbitter-Schokolade überzogen	55%
GeNüsse	exklusive Geschenkektion: eine Packung mit Kräuternüssen, süßen Pfeffernüssen, schokolierten Walnüssen	Kräuternüsse 92% Pfeffernüsse 92% schokol. Nüsse 55%
bunte Walnüsse	Walnussmischung mit roten Walnüssen sowie traditionellen hellen und dunkleren Walnüssen	100%
Walnüsse natur	traditionell handverlesene Walnussskerne	100%

VEREIN D'KAESTENKLAUBA

Kastanienpüree	Kastanien geschält, gedämpft und und zu Kastanienreis gequetscht, ohne Zusätze - tiefgefroren. Grundlage für fast alle Kastanienprodukte.	100%
Geschälte Kastanien essfertig	Kastanien geschält und gedämpft, vakuumverpackt und tiefgefroren. Geeignet zum roh Essen oder als Beilage zu diversen Gerichten, zum Beimischen in Fleischspeisen, zur Herstellung von Kastanienbrot	100%
Geschälte Kastanien roh	Kastanien, die frei von Zwischenschalen sind, werden vor dem Dämpfen aussortiert, vakuumverpackt und tiefgefroren. Für noch zu garende Gerichte.	100%
Kastanienschokolade	Dunkle Schokolade, Kastanienpüree, Haselnussnugat, etwas Rum und Zucker	20%

CORNELIA TREIBER-ECKHARDT

Walnusszwieback	getrocknete Biskuitscheiben mit Walnüssen	33%
Weißer Walnüsse	geröstete und geschälte Walnussskerne	100%
Dinkel-Nuss-Kekse	Dinkelkekse, mit Walnüssen verfeinert	10%

TRÖSCHER'S GENUSSAUSLESE

Nussgeist	neutraler Alkohol, mit grünen Nüssen angesetzt und destilliert	20%
Nusslikör	Likör mit grünen Nüssen, Zucker und Gewürzen	17%
Walnusspesto	Würzsauce für Nudelgerichte	30%
Walnussolivenpesto	Würzsauce für Nudelgerichte	13%
Edelkastanie-Birne Fruchtaufstrich	Brottaufstrich	30%
Erdbeer-Schoko-Nuss Fruchtaufstrich	Brottaufstrich	2%
Kirsch-Edelkastanie, Fruchtaufstrich	Brottaufstrich	11%

Walnüsse, gepfeffert und gesüßt, im Glas	karamalisierte Nüsse, zum Knabbern	62%
Chiliniüsse gesalzen, im Glas	pikant gewürzte Nüsse, zum Knabbern	98%
Walnussessig	Weinessig, mit grünen Nüssen angesetzt	13%
Walnuss Trockenobstmischung	zum Knabbern	40%

HOFLADEN MAGEDLER

Walnussöl	kaltgepresstes Walnussöl	100%
Walnussessig	reiner Apfelessig, 5,4% Säure, mit gerösteten Walnüssen angesetzt	geröstete Walnüsse
Schokolade Walnuss-Nougat	handgefüllte Milkschokolade	50% Walnuss-Nougat Füllung
Schokolade Walnuss-Marzipan	handgefüllte Zartbitter-Schokolade	50% Walnuss-Marzipan Füllung
Schokolade Kastanie-Trüffel	handgefüllte Zartbitter-Schokolade	50% Kastanienpüree

SONNENLANDHONIG PFNEISZL

BIO Kastanienblütenhonig	Honig von den Blüten der Edelkastanie, sehr hoher Anteil an Fruchtzucker. Rotbraune Färbung, würzig-herber Geschmack und sehr intensivem, leicht malzigem Duft.	Kastanienblüte
Cremehonig Walnüsse	BIO-Cremehonig mit natürlichen Fermenten, Mineralstoffen, Vitaminen und hohem Gehalt an Traubenzucker sowie wertvollen Begleitpollen, gemischt mit gehackten Walnüssen	10%

SPIEGEL PRALINENMANUFAKTUR

Schokolade Walnuss	Feine Schokolade Zartbitter , Vollmilch	60%
Bruchschokolade Walnuss	Feine Schokolade Zartbitter , Vollmilch	60%

FLEISCHEREI HAUSENSTEINER

Nussalami	Schnittfeste, geräucherte Rohwurst	10%
-----------	------------------------------------	-----

HANS HAUSENSTEINER

Walnuss-Pesto	Würzsauce für Nudelgerichte	80%
Edelkastanie-Erdbeer-Fruchtaufstrich	Brottaufstrich	30%
Nusschmalz	Brottaufstrich	3%
Nuss-Frucht-Mix	zum Knabbern	40%
Chilli-Nüsse	zum Knabbern	92%
Salbei-Nüsse	zum Knabbern	92%

WERKOVITS FRISCHEIER

Nussnudeln	Nussnudeln aus Hartweizengriess, Frischeiern und geriebenen Nüssen, verfeinert mit Nussöl	10% geriebene Nüsse, 2% Nussöl
------------	---	--------------------------------