

Hunderte von Kläusen sind in dieser Woche unterwegs. In ihren Säcken bringen sie auch «Spanische Nüsschen» mit.

Erdnüsse sind, botanisch gesehen, gar keine Nüsse. Sie müssten eigentlich Erdbohnen heissen. Sie kommen auch nicht aus Spanien, sondern aus Israel. Die Ursprungsbezeichnung «Spanische Nüsschen» stammt aus der Zeit der spanischen Seefahrer, die die neuen Hülsen-

früchte aus Südamerika mitgebracht haben. Israel, das Anbaugelände der Coop-Nüssli, bürgt heute für eine ausgezeichnete Qualität. Massgebend für einen ungetrübten Knabbergenuss ist aber vor allem die Frische, die Coop mit dem Verkaufsdatum auf jeder Packung garantiert.

Erdnüsse sind nicht nur überraschend vielseitig zu verwenden, ebenso aussergewöhnlich ist auch ihr Wachstum. Die junge Pflanze wächst zwar, wie es sich gehört, Richtung Himmel und produziert dann unscheinbare gelbe Blüten. Doch nach der Befruchtung entwickelt sich schnell ein etwa 25 Zentimeter langer Fruchtstiel. Dieser krümmt sich und strebt dann wieder dem Boden zu: Die Spitze mit dem Fruchtknoten bohrt sich in die Erde. Dort reifen dann die Früchte in einer Tiefe von

3-5 Zentimetern heran. Je nach Klima und Niederschlägen dauert das drei bis fünf Monate.

Geerntet wird mit Spezialmaschinen, die unseren Kartoffelerntemaschinen ähnlich sind. Sie befördern die Erdnusspflanze in einem Wurf aus dem Boden, wo sie ein paar Tage an der heissen Sonne liegen bleibt. Die Hitze vertreibt einen Teil der Feuchtigkeit. Später werden die Nüsse in einem ausgeklügelten Verfahren ein zweites Mal getrocknet, denn der richtige Feuchtigkeitsgehalt entscheidet massgeblich über die Qualität.

Erdnüsse, die in der Schale in den Handel kommen, werden anschliessend gereinigt und getrocknet.

Die Kunst des Röstens

Die Erfahrung und das Können des Rösters sind ebenfalls sehr entscheidend. Für Coop Winterthur besorgt dies seit Jahren die darauf spezialisierte Kaffee- und Erdnussrösterei Real in Uznach. Sie erhält die rohen Erdnüsse in Containern direkt aus Israel. Nach dem rund viertelstündigen Röst-

vorgang werden die knackigen Erdnüsse in Säcke abgefüllt und täglich frisch in die Coop Filialen ausgeliefert. Rund 70-80 Tonnen sind es pro Jahr, allein bei Coop Winterthur. Aber das ist auch nicht erstaunlich, denn mit dem Verkaufsdatum auf jeder Packung garantiert Coop für absolute Frische und «totalen Knabbergenuss».

Versuchen Sie es also: In einer gemütlichen Runde mit «Spanischen Nüssli» aus Israel, geröstet im sanktgallischen Uznach. Der 1-kg-Beutel kostet diese Woche Fr. 3.90 statt Fr. 4.90.



Spanische Seefahrer entdeckten die «Erdbohnen» in Südamerika - daraus wurden «Spanische Nüsschen».

«Spanische Nüsschen» aus Spanien?

BILD: ILLONA BRUNWACHTER