

Australische Macadamias von der Farm bis zum Verbraucher

Eine kleine Warenkunde

Ernte-Periode / -Ablauf

Macadamias, deren Ursprungsland Australien ist, werden erst seit ca. 30 Jahren kommerziell auf Plantagen angebaut. Sie liefern pro Ernteperiode durchschnittlich 20 bis 30 Kilogramm Nusskerne in der Schale, mit einer Kernaussbeute von 25 bis 35 Prozent in neun unterschiedlichen Qualitätsstufen (ganze und halbe Kerne, Stücke sowie kleine Teile, bis zum Grieß). Ihr einzigartiger Geschmack macht die Macadamianüsse zu einer wahren Delikatesse. Die Erntezeit beginnt in Australien im April und reicht weit bis in den September hinein. Insgesamt kann bis zu siebenmal pro Jahr geerntet werden.

Sind die Macadamianüsse, die ähnlich den Walnüssen von einer dicken, grünen Schutzschicht überzogen sind, einmal reif, fallen sie von ganz alleine von den Bäumen und können einfach eingesammelt werden. War die Ernte anfangs noch sehr beschwerlich, weil die Nüsse per Hand gesammelt werden mussten, übernimmt das heute eine speziell entwickelte Erntemaschine. Das macht vieles einfacher, vor allen Dingen wenn Bäume mit 15 Metern Höhe ihre volle Größe erreicht haben. Diese Erntemethode hat noch einen weiteren Vorteil: Die Bäume werden geschont und die Macadamianüsse haben ausreichend Zeit, ihr exzellentes Aroma vollkommen zu entwickeln.

Nach dem Auflesen werden die Nüsse zunächst in großen Silos zwischengelagert und später weiterverarbeitet. Für die Verarbeitung werden sie zunächst von der grünen, teilweise getrockneten und aufgeplatzten Hülle befreit. Dann werden die Macadamias in einem großen Trommelrüttler vom Abfall und zu kleinen Nüssen getrennt.

Um eine gute Qualität zu garantieren, werden Macadamias als nächstes auch heute noch einzeln handverlesen, nur so können garantiert alle schlechten Nüsse aussortiert werden. Anschließend bringt ein Transportband sie dann zur nächsten Station, einem Wasserbad. Hier werden schließlich die letzten Fremdkörper sowie defekte Nüsse, d.h. die mit einer beschädigten Nussschale, herausgefiltert. Bei der nun folgenden Trocknung reduziert sich der Feuchtigkeitsgehalt der Macadamias von 30 auf 1,5 %, die Nusskerne schrumpfen und lösen sich von ihrer sehr harten Schale. Getrocknet werden sie nun bis zur weiteren Verarbeitung in großen Silos gelagert.

Verarbeitung und Verwendung

Macadamianüsse haben die härteste Schale unter allen Nüssen und müssen deshalb maschinell geknackt werden. Im Haushalt können sie nur mit ganz speziellen Nussknackern geöffnet werden. Denn man muss eine enorme Kraft aufbringen bzw. einen Druck von etwa 2000 bar erzeugen, um eine Macadamianuss knacken zu können. In der maschinellen Verarbeitung wird die kugelförmige Schale der Macadamia deshalb mit einer Art Guillotine angeschlitzt und kann danach einfacher geknackt werden. Dieser behutsame Vorgang garantiert eine optimale Kernaussbeute.

Nach dem Knacken der Schale werden die Kerne entweder roh belassen oder durch Rösten und/oder Salzen veredelt. Geröstet und gesalzen bereichern sie als Snack jedes Fest und jeden Empfang. Köche und die Nahrungs- und Backwarenindustrie verwenden Macadamias bevorzugt roh: als halben Kern zur Verzierung von Konfekt, in groben Stücken zur Produktion von Backwaren und Eiskrem oder als Gries zur Verfeinerung von Saucen und exquisiten Gerichten.

Sortierung in 9 Größenstufen – für jede Anwendung optimiert

Macadamias zählen wegen ihrer vollendeten Form und ihres feinen aromatischen Geschmacks weltweit zu den edelsten Nüssen. Sie sind aber gleichzeitig auch die teuersten Nüsse. Deshalb ist es besonders wichtig die richtige Größe und Qualität für die endgültige Verarbeitung auszuwählen. Insgesamt werden australische Macadamias in neun Größenstufen, so genannten „Styles“; angeboten:

Typ 0 – Super Premium Nüsse: Mindestens 95 % ganze Nusskerne > 20 mm Ø

Verwendung: handgefertigte Pralinen und Konfekt

Typ 1 – Premium Nüsse: Mindestens 95 % ganze Nusskerne > 17 mm Ø

Verwendung: lose Ware, Pralinen und Konfekt

Typ 2 – Premium Nüsse & Hälfte: 50:50 Mischung > 13 mm Ø

Verwendung: Snackprodukte, Süßigkeiten, Pralinen, Dekoration

Typ 3 – Premium Cocktailmix: Mind. 15 % ganze Nusskerne plus Halbe > 13 mm Ø

Verwendung: Nussmischungen und Salat-Toppings

Typ 4 – Premium Nusskernhälften: Mind. 80 % halbe Nusskerne von 10 bis 14 mm

Verwendung: Pausenriegel, Pralinen und Snackprodukte

Typ 5 – Premium große Nussstücke: Nussstücke von 8 bis 12 mm

Verwendung: Eiscreme, feine Küche und Salate

Typ 6 – Premium Nussstücke: Nussstücke von 5 bis 9 mm

Verwendung: Konditorware (feines Gebäck, Kekse), Müsli

Typ 7 – Premium kleine Nussstücke: Nussstücke von 3 bis 6 mm

Verwendung: Gesundheitsprodukte, Brot, zum Kochen, als Belag

Typ 8 – Premium feiner Grieß: Max. 4 mm Stückchen

Verwendung: Pesto, Saucen, Füllungen, etc

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Darüber hinaus gibt es noch das Macadamiaöl, welches sich aufgrund seiner Fettsäurezusammensetzung hervorragend für die Diätküche und zum Abschmecken von Salaten eignet. In Deutschland wird es bisher vornehmlich in der Kosmetikbranche verwendet.

Vergleicht man die Verwendungsbereiche von Macadamianüssen in den letzten vier Jahren, so ist hier eine Veränderung eingetreten. Während der größte Anteil der Ernte 1994 mit 70 % noch in die Süßwarenproduktion (Pralinen etc.) ging und nur 20 % für Snackprodukte verwendet wurden, haben sich diese Anteile 1998 deutlich verschoben. Heute werden bereits 35 % der Ernte für die Snackproduktion und nur noch 39 % für Süßwaren verwendet (siehe auch Grafiken). Damit steigen die Umsätze, und auch der Verbraucher kommt in größeren Genuss der australischen Macadamianüsse.

Lagerung und Transport (nach Deutschland)

Regelmäßige Forschung und strenge Kontrollen garantieren die Premium-Qualität der Nüsse: Darüber wacht die Australian Macadamia Society (AMS). Nicht nur die Nuss in der Schale unterliegt diesen strengen Qualitätskontrollen, sondern auch die geschälten Macadamianüsse werden noch einmal kontrolliert. Sind sie dann den neun Qualitätsstufen zugeordnet und nach Größen sortiert, werden die Früchte verpackt. Die rohe Ware wird in Folientaschen abgefüllt und anschließend in Fiberpappkartons verpackt. Jeder Karton wiegt circa 12 Kilogramm und muss bis zur Verladung kühl und trocken gelagert werden.

Exportiert werden nur die höchsten Qualitätsstufen. In erster Linie werden weltweit rohe, geschälte Macadamias zur Weiterverarbeitung importiert. Darüber hinaus beziehen Delikatessengeschäfte auch besondere Pralinen-Mischungen oder Macadamias mit Schokoladenüberzug direkt aus Australien.

Informationsbüro *Australische Macadamias*



Die ersten Macadamiakerne der neuen Ernte kommen im Juni nach Deutschland. Sie werden aus Australien per Containerschiff nach Nordeuropa und weltweit in 40 weitere Länder transportiert.

Weiterverarbeitung in Deutschland

Hier angekommen wird die rohe Ware zur Weiterverarbeitung an die Röstereien geliefert. Dort werden die Macadamias entsprechend den Vorgaben der Kunden oder des Einzelhandels (Eigenmarken) geröstet und verpackt. Bei der Röstung wird ganz bewusst auf die Zugabe von Öl verzichtet, damit sich der ausgezeichnete Geschmack der macadamianuts noch besser entfalten kann. Für eine lange Lagerfähigkeit und gleich bleibend hohe Qualität werden die Kerne dann in Metall Dosen, Gläsern oder eingeschweißt in Tüten aus Metall- oder Kunststoff-Folien vakuumverpackt.

Vermarktung liegt in den Händen des AMS und der HAL

Die Horticulture Australia Ltd. (HAL), die Agrarmarketing Gesellschaft Australiens, koordiniert weltweit die Marketingaktivitäten für australische Landwirtschaftsprodukte, so u.a. auch für australische Macadamias. Die Marktentwicklung der letzten Jahre zeigt, dass in Deutschland zunehmend ein steigender Bedarf an qualitativ hochwertigen Macadamianüssen besteht. Um den Macadamia-Absatz im Handel zu forcieren, arbeitet die HAL deshalb in der kommenden Saison eng mit ihren deutschen Vertriebspartnern zusammen. Das Herkunftsland wird durch ein speziell entwickeltes Logo auf den Verkaufspackungen hervorgehoben. Am POS werden die Promotionaktivitäten außerdem durch Verkostungsaktionen unterstützt. Darüber hinaus wird ein PR-Programm implementiert, dessen Focus auf die Herkunft Australien, die herausragende Qualität und die gesundheitlichen Vorteile sowie die vielfältigen Verwendungsmöglichkeiten der Macadamia ausgerichtet ist. Über Veröffentlichungen und Berichte in der Publikums- und Tagespresse sowie den elektronischen Medien sollen

dem Verbraucher die Vorzüge und die Einzigartigkeit dieser extravaganen Nuss näher gebracht werden.

Tipps zur Lagerung und Präsentation

Australische Macadamias kommen hauptsächlich in 150 g Dosen, in Folien- bzw. Zellophanbeuteln in den Einzelhandel. Da sie bisher überwiegend geröstet und gesalzen angeboten werden, sind australische Macadamias hauptsächlich in der Snack-Abteilung platziert. Eine Platzierung in der Abteilung der geschälten Nüsse, Kernen und Trockenfrüchte kann hier eine sinnvolle Sortimentserweiterung ergeben. Zur Weihnachtszeit wirkt sich eine Zweit-Platzierung im Umfeld der losen Nussware in der Obst- und Gemüseabteilung absatzfördernd aus. Spätestens, wenn in Deutschland auch Macadamianüsse in Schale angeboten werden.

Australische Macadamias sind ein Ganzjahresprodukt. Vakuumverpackt haben sie eine lange Haltbarkeit. Ist die Packung einmal geöffnet, sollten die Nüsse am besten in einer möglichst luftdichten Verpackung im Kühlschrank aufbewahrt werden. So bleiben Macadamias mindestens zwei Monate frisch und behalten ihr einzigartiges feines, leicht süßes Aroma. Ihre Vielseitigkeit kennt keine Grenzen. Egal, ob nun roh verzehrt oder als gerösteter und gesalzener Snack geknabbert. Diese kulinarische Delikatesse eignet sich aber auch ideal für die Verfeinerung von Salaten, pikanten Gerichten, Soßen, Gebäck, Füllungen, Pralinen oder Speiseeis. Eine verführerische, süße Variante zum gesalzenen Snack sind mit Schokolade überzogene Macadamianüsse.

Das Angebot an Macadamias und daraus hergestellten Produkten ist in Australien naturgemäß sehr groß. In Deutschland werden sie bisher meist nur als gerösteter und gesalzener Snack angeboten, aber auch die rohe oder ungesalzene Nuss ist in mittlerweile im gut sortierten Lebensmittelhandel erhältlich.

Informationsbüro Australische Macadamias
Bei Abdruck Belege erbeten