

# .. DIE KÖNIGIN UNTER DEN HASELNÜSSEN



La Tonda Gentile, die »Sanfte Runde«, heißt die beste Haselnuss der Welt. Zur Hochform läuft sie im Hügellgebiet der Alta Langa südlich des Piemonteser Städtchens Alba auf.

TEXT MARTIN KILCHMANN

**W**illkommen in der Langa povera«, begrüßt uns Marina Anselma, als wir nach kurvenreicher Fahrt über Hügelrücken und durch tiefe Täler auf dem abgelegenen Gutshof Papa dei Boschi in Lequio Berria eintreffen. An der Hausmauer hängt ein unscheinbares Schild: »Nocciolo Noé José«. »Sie sind sicher aus der Langa ricca angereist«, setzt die quirlige Frau fort und meint damit das nördlicher und niedriger gelegene Weingebiet, wo die Nebbiolotraube gedeiht und die daraus gekelterten weltberühmten Barolo und Barbaresco die Winzer wohlhabend gemacht haben. Je näher wir dem Gehöft gekommen waren, desto dichter standen die Haselnusssträucher. Alle waren sie reich behangen mit Früchten, die jetzt an der hochsommerlichen Wärme zur Vollreife heranwachsen, um dann ab Mitte August abzufallen, eingesammelt und – ausgelegt an der Sonne – fünf Tage getrocknet zu werden. Marina Anselmas Begrüßung kann also nur ein schelmisches Bonmot sein. Denn wir befinden uns auch hier in einem gesegneten Landstrich. Arm war die Alta Langa in der Vergangenheit, als mit Haselnüssen weniger Geld zu verdienen war als mit Wein.

Das hat sich aber inzwischen geändert. Die gerösteten Kerne der in der Alta Langa heimischen Haselnussorte Tonda Gentile, die Paste, die daraus hergestellt wird, oder die (Gianduja-)Creme stehen bei Fein- >



Köstlicher als die Tonda Gentile aus dem Piemont schmeckt keine Haselnussorte.

»Meine Eltern und Großeltern verkauften die Ernte wie alle Bauern jeweils an die Industrie. Niemand war hier für die Verarbeitung und die Vermarktung eingerichtet.«

JOSÉ NOÉ Haselnussproduzent



> schmeckern hoch im Kurs und erzielen inzwischen auch einen Preis, der ihren Produzenten ein gutes Leben ermöglicht.

Einer, der maßgeblich dafür verantwortlich ist, heißt José Noé. Im Gegensatz zu seiner temperamentvollen Frau Marina wirkt er zurückhaltend und abwartend. Bestimmt ist er in seiner Plantage oder in den Produktionsräumen, in denen die Nüsse das ganze Jahr über vermessen, geschält und geröstet werden, heimischer als in Gesellschaft der Gäste, die Papa dei Boschi trotz dessen Abgeschiedenheit in immer größerer Frequenz besuchen.

José Noé war nicht zeitlebens Haselnussunternehmer. »Meine Familie baut die Frucht mittlerweile in dritter Generation an. Doch meine Eltern und Großeltern verkauften die Ernte wie alle Bauern jeweils an die Industrie. Niemand war hier für die Verarbeitung und die Vermarktung eingerichtet.«

Zum wichtigsten Partner der Piemonteser Haselnussbauern entwickelte sich im Verlauf der letzten siebzig Jahre die Firma Ferrero. Pietro Ferrero, ein Konditor aus Alba, hatte in der Nachkriegszeit eine süße Streichcreme erfunden, in der er die teure und rare Schokolade weitgehend durch Piemonteser Haselnüsse ersetzte. Die Kreation gefiel, die Nachfrage stieg (auch jene nach Haselnüssen), die Produktion wurde kontinuierlich vergrößert, 1956 in Deutschland gar schon ein erstes Zweigwerk eröffnet. 1964 ließ Michele, Pietros Sohn, die Crema als »Nutella« patentieren. Die Marke besitzt heute Weltruf.

#### DAS GESCHÄFT MIT GE-NUSS

Als Ferrero 2014 den fünfzigsten Geburtstag von Nutella feierte, war Alba beflaggt, und in jedem Schaufenster wurde seiner mehr oder weniger originell gedacht. Ferrero war inzwischen zum multinationalen Unternehmen gewachsen. Mit 34.000 Angestellten in 86 Niederlassungen und einem Jahresumsatz von zehn Milliarden Euro ist die Firma ein Gigant. 80.000 Tonnen Haselnüsse verarbeitet sie jährlich. Der Großteil kommt aus der Türkei, ein Bruchteil nur aus dem Piemont.

In Alba ist man natürlich stolz auf Ferrero, wenngleich der süße Geruch aus dem stadtnahen Werk manchmal auch als lästig wahrgenommen werden kann. Die sich noch immer in Familienbesitz befindende Firma gilt als vorbildlicher, außergewöhnlich sozialer Arbeitgeber. Hinterbliebenen von verstorbenen Ferrero-Angestellten etwa zahlt sie noch drei Jahre deren Lohn. Niemand im Piemont lässt etwas auf die Familie Ferrero kommen. Auch José Noé nicht.

Dieser hatte als Lebensmittelingenieur lange Jahre bei Ferrero gearbeitet. Er besuchte Tochterwerke auf allen Kontinenten und kontrollierte, ob sich die lokalen Hersteller an die vom Mutterhaus vorgeschriebenen Rezepte für die süßen Leckereien wie Mon Chérie, Kinder, Tic Tac oder eben Nutella hielten. 2001 wurde er des Reisens müde und kehrte auf den elterlichen Hof zurück. Dort



hätte man sonst die Haselnusserzeugung altershalber aufgegeben.

Sieben Jahre verwendete Noé für Neupflanzungen und die perfekte Pflege der bestehenden Anlagen. Er verzichtete auf Pestizide und Herbizide. Gedüngt wurde fortan organisch. 2008 startete er die Selbstverarbeitung der Ernte. Er rüstete auf und begann zu rösten. Dabei begleitete ihn ein unbestechliches, bei Ferrero gelerntes Berufsethos. »Drei von zehn Kilo geröstete Rohware besitzen die nötige Qualität, um als ganze Kerne vakuumverpackt verkauft zu werden.« Aus dem Rest erzeugt er



Haselnussbruch und Haselnussmehl, die Paste di Nocciolo, ein reines Haselnusskonzentrat, unwiderstehlich gut etwa für Glaces, und die schmelzend-süße Crema aus Haselnusspaste, Kakao, Zucker, Milch und Vanille, seit zwei Jahren auch in einer noch dichterem Version erhältlich ohne Milchzusatz.

#### DAS GEHEIMNIS EINER KÖNIGIN

Was ist nun das Geheimnis dieser Königin Tonda Gentile? Marina Anselma umschreibt ihren Charakter mit drei vor- >



Die 1. Wahl der Haselnüsse wird von Hand aussortiert.

José Noé mit seinen Eltern, deren Betrieb er erfolgreich weiterführt.



Die Haselnüsse werden nach der Ernte fünf Tage an der Sonne getrocknet.

FERRERO

## ZAHLEN UND FAKTEN

Aufgrund des Kakaomangels im Zweiten Weltkrieg entwickelte Pietro Ferrero, ein Konditor aus Alba in den 1940-er Jahren eine süße Streichcreme mit Haselnüssen.

1964 ließ Michele Ferrero, Pietros Sohn den Namen »Nutella« schützen. Er erweiterte das Sortiment um Produkte wie Mon Chérie, das Überraschungsei, sowie die Kinder-Linie.

Italiens reichste Familie: Laut Forbes liegt das Vermögen der Ferreros bei 26 Milliarden Dollar.

 **86**  
Niederlassungen

**10,3**  **Mrd.**  
Euro Umsatz jährlich

**80.000**   
Tonnen Haselnüsse werden jährlich verarbeitet, das entspricht 1/4 der Weltproduktion. 70% stammen aus der Türkei.

**365.000**  
Tonnen Nutella werden jährlich produziert.



 **34.000**  
Arbeitsplätze in 53 Ländern

> teilhaften Eigenschaften: »Ihre Haut lässt sich leicht entfernen. Nach der Röstung besitzt sie ein intensives Aroma, und ihre Haltbarkeit ist länger als jene anderer Sorten.« Roh gegessen, zu einem süffigen Rosé etwa, schmeckt sie leicht, elegant, beschwingt und gefällt mit einem schier nicht enden wollenden Abgang. Marina serviert sie auch in Splitter gebrochen auf Frischkäsebonbons, umhüllt kleine, gerollte Sardellen mit Nusspaste, frittiert Fruchtstückchen mit Haselnussmehl oder bestreicht Bananenscheiben mit der dicken Crema. Köstlich.

José Noés und Marina Anselmas Haselnussprojekt »Papa dei Boschi« ist eine Erfolgsgeschichte. Mit vier Mitarbeitern bewirtschaften sie heute fünfzig Hektar Haselnussheide in der Alta Langa. Rund 120.000 Kilo Nüsse ernten sie durchschnittlich jährlich und verkaufen die Produkte in Europa und den USA. »Als wir vor zehn Jahren mit der Eigenproduktion starteten, waren wir die ersten. Heute gibt es bald dreißig andere kleine Betriebe«, schmunzeln sie – zu Recht stolz auf ihre Pionierleistung. Aus der Langa povera ist über die Jahre eine zweite Langa ricca geworden.