

# Die Walnuss

Altbekannt und neu entdeckt...



## ...von den Winterhäuser Walnusacknackern

Die Initiative möchte die Walnuss, die in Mainfranken weit verbreitet ist, aus Ihrem Schattendasein holen und zeigen, welche Köstlichkeiten aus ihr hergestellt werden können.

Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnusacknacker

[winterhaeuser-walnussknacker.de](http://winterhaeuser-walnussknacker.de)



Foto: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker  
winterhaeuser.walnussknacker@online.de



Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker  
winterhaeuser-walnussknacker@online.de



Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker

[winterhaeuser.walnussknackerpf.online.de](http://winterhaeuser.walnussknackerpf.online.de)





Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker  
[www.walnuessknacker.com](http://www.walnuessknacker.com)



Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker  
winternaeuser.walnussknacker@online.de



Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker  
winterhaeuser.walnussknacker@online.de



# Die Walnuss

Altbekannt und neu entdeckt...



Vin de Noix



Nussöl



Chilinüsse



Crunchy mit Nüssen



Currynüsse



Schwarze Nüsse



Madeleines



Nussbrot



Nüsse in Honig



Nüsse in Rosensalz



Nussecken



Kakaonüsse



Orientalischer Aufstrich



Pralinen



Schwarze Nüsse an Ziegenkäse



Spritzgebäck



Teegebäck



Vanillennüsse



Nussbitter



Zimtnüsse



Fotos: Stefan Retsch

Die Winterhäuser  
Walnussknacker  
winterhaeuser-walnussknacker@t-online.de





Männliche Blüte



Weibliche Blüte



## Johanninüsse

Johanninüsse nennt man die noch unreifen, grünen Früchte des Walnussbaumes. Sie werden um den 24. Juni (Johanni) geerntet, wenn die später verholzte Schale noch weich ist.

Grüne Nüsse sind reich an Gerbstoffen. Ihre verdauungsfördernde Wirkung nutzt man zur Herstellung von Aperitifs und Magenbitter. Schwarze Nüsse sind grün geerntete Nüsse, die in Zuckerlösung eingekocht werden. Dafür müssen die grünen Früchte mehrmals gewässert werden, um einen Teil der Gerbstoffe zu entfernen. Die tiefschwarze Farbe entsteht durch die Reaktion mit Sauerstoff. Schwarze Nüsse sind eine dekorative Beilage zu Käse oder Wild.