

Walnüsse, Haselnüsse oder Edelpilze? Kann das ein neuer Betriebszweig sein?

Autoren: Birge Wolf und Thorsten Michaelis

Walnüsse, Haselnüsse und Edelpilze haben einiges gemeinsam: Sie erleben eine steigende Wertschätzung in aktuellen Ernährungstrends und die heimische Erzeugung liegt niedriger als der Bedarf. Und: Sie sind interessante Betriebszweige für Landwirtschaft und Gartenbau, die mit dem passenden Wissen erfolgreich in den Betrieb integriert werden können. Welche Chancen bieten sie für die Umnutzung von Gebäuden? Bieten sich neue Vermarktungsmöglichkeiten? Passt die Arbeitswirtschaft? Wo kann durch die Pflanzung von Nuss-Bäumen einen Zusatznutzen für den Betrieb erbracht werden? (z.B. Windschutz oder Schatten für Weidetiere).

Das Projekt NuPiWi – **Nüsse – Pilze – Wissenstransfer** bietet aufgrund einer Förderung des BMLEH kostenfreie Wissenstransfer-Angebote für landwirtschaftliche und gärtnerische Betriebe.

Die Veranstaltungen werden **gemeinsam mit Experten und Praxisbetrieben** umgesetzt, die sich langfristig für den Anbau und die Vermarktung von Walnüssen, Haselnüssen oder Edelpilzen engagieren. Sie reichen von der **Entscheidungshilfe** für oder gegen einen neuen Betriebszweig bis zum passenden **Fachwissen** und **Vernetzungsmöglichkeiten** für den schrittweisen Einstieg. Betriebe, die bereits Walnüsse, Haselnüsse oder Edelpilze erzeugen, sind ebenfalls willkommen, ihr Wissen zu vertiefen.

Nehmen Sie gerne jetzt an der Umfrage teil, damit ab Spätsommer das für Sie passende Angebot bereitsteht. Walnüsse, Haselnüsse und Edelpilze werden jeweils separat als Themen behandelt und es wird auch auf wichtige Herausforderungen in diesen Betriebszweigen eingegangen.

Je nach Interesse können z.B. die folgenden Veranstaltungsformate angeboten werden:

- Online-Webinare: Passen Walnüsse, Haselnüsse oder Edelpilze zu meinem Betrieb? & Der neue Betriebszweig, von der Ökonomie her gedacht!
- Feldtage und Exkursionen, um erfolgreichen Praxisbetriebe zu sehen
- Tagesseminare zur Erzeugung von Edelpilzen.
- Mit den Nüssen durch den Jahreslauf: Sortenwahl und Anlage, Schnittseminare und Erntetage zu Nüssen, Schädlinge und Krankheiten, Verarbeitung und Vermarktung.
- Unterstützung für den Aufbau von Wertschöpfungsketten
- Vernetzung in der Region!

Wir freuen uns besonders, Veranstaltungen gemeinsam mit Landeseinrichtungen und Wissenstransferakteuren vor Ort durchzuführen. Bitte nehmen Sie Kontakt zu uns auf, wenn Sie bereits im Wissenstransfer zu Walnüssen, Haselnüssen oder Edelpilzen aktiv sind, oder aktiv werden möchten.

QR-Code Umfrage



Link Umfrage: <https://www.uni-kassel.de/forschung/agroforst/projekt-nupivi/umfrage.html>

Birge Wolf und Thorsten Michaelis engagieren sich bereits seit vielen Jahren im Wissenstransfer und für eine Forschung, die von der Praxiswirkung her gedacht ist.

Die Förderung des Vorhabens erfolgt aus Mitteln des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH) aufgrund eines Beschlusses des deutschen Bundestages. Die Projektträgerschaft erfolgt über die Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) im Rahmen des Chancenprogramm Höfe, Förderkennzeichen 2824CPH015.

Kurzartikel:

Nüsse und Pilze bieten **Chancen für neue Betriebszweige** und erleben eine steigende Wertschätzung in aktuellen Ernährungstrends. Sie bieten Chancen für eine Umnutzung von Gebäuden, neue Vermarktungsmöglichkeiten und einen Zusatznutzen in der Kreislaufwirtschaft und zur Klimaanpassung.

Das Projekt NuPiWi organisiert Veranstaltungen, Seminare und Exkursionen **gemeinsam mit Experten und Praxisbetrieben**, die sich für Nüsse und Edelpilze engagieren.

In der Umfrage sind Ihre Interessen gefragt, damit der Wissenstransfer ab Herbst passend umgesetzt werden kann:



Link Umfrage: <https://www.uni-kassel.de/forschung/agroforst/projekt-nupivi/umfrage.html>

Die im Flyer verwendeten Bilder sind frei verfügbar unter den folgenden Quellen:

Haselnuss: <https://pixabay.com/de/photos/haselnuss-vorstand-samen-ader-4493971/>

Walnuss: <https://pixabay.com/de/photos/walnuss-nüsse-harte-nuss-1534481/>

Kräuterseitling: <https://pixabay.com/de/photos/pilz-kräuterseitling-2317490/>