

Black Beauty



Sie war einmal grün, ist normalerweise braun und kommt dunkel auf die Teller von Gourmets. Eine Einführung in die nussige Essenz monatelanger Handarbeit: die schwarze Nuss.

Die schwarze Delikatesse nach aufwendiger Handarbeit – erhältlich bei Schobel Höchstgenuss in Höchst

Was einmal ein richtiges Exemplar der schwarzen Nüsse sein will, beginnt wie alle anderen ihrer Artgenossen, nämlich unreif. Grün und noch weich wird die Walnuss im Juni geerntet - während die restlichen Nüsse in Richtung Käseplatte, Kuchen und Studentenfutter reifen, wird die schwarze Nuss in einer aufwendigen Prozedur zur Delikatesse.

AB IN DIE WANNE

Am Beginn ihrer Reifung sind Walnüsse noch nicht hart, was den ersten Schritt zur veredelten Nuss deutlich erleichtert. Jetzt heißt es zwar nicht knacken, aber immerhin aufwendig einstechen. Der äußerst widerstandsfähige Samen, der zwei Eiszeiten überlebt hat und eine gesunde Kombination aus Nährstoffen und ungesättigten Fettsäuren ist, soll weich bleiben. Ein Walnussbaum ist eine Bio-Apotheke, Walnüsse steigern die Durchblutung, verbessern den Stoffwechsel und stärken die Leber – sagt die Medizin. Der Volksmund sagt, Walnüsse sind Hirnnahrung und tun dem Herz gut. Was der schwarzen Nuss gut tut, ist ein Bad. Mit einer langen Nadel wird die Nuss im Wasser angestochen, Handschuhe sind dabei ein unbedingtes Muss, denn die Gerbsäure macht nicht nur Nüsse, sondern auch Finger nachhaltig schwarz.

Wochenlange Wässerungen stehen jetzt auf dem Wellness-Programm der Edel-Nuss, die Flüssigkeit muss dabei mehrmals am Tag gewechselt werden.

SÜSSES HERZ

Die Geschichte der Walnuss ist eine sehr lange, bei den Römern und Germanen ist sie ein Fruchtbarkeitssymbol, die Christen übernehmen die Bildsprache und sehen in der Schale den Schoß Marias und in der Nuss Jesus Christus. Göttlich also soll der Kern der Nuss sein und im schwarzen Fall leicht süßlich, denn nach dem banalen Bad im Wasser folgt das Kochen in Zuckerwasser. Abgegossen und über Nacht abgekühlt geht es dann für die Nüsse noch einmal in den Kochtopf und zwar mit Zucker, Gewürznelken, Zimtstangen und je nach besonderem Rezept des Herstellers die eine oder andere geheime Zutat. So schwarz die Nuss ist, so grau bleibt die Theorie beim genauen Rezept, Tatsache ist, die Nüsse werden mit dem eingekochten Sirup übergossen und in Gläser gefüllt. Gut bedeckelt lagern sie kühl und dunkel ihrem Geschmackshöhepunkt entgegen, der zwischen sechs Monaten und zwei Jahren liegt und seine Bestimmung als Beilage zu Fleischgerichten und Käse findet.

Rebekka Moser

