



Unser Walnussmus

- besteht zu 100% aus Walnüssen von Bäumen aus dem Hersbrucker Land
- schmeckt köstlich, ob als Brotaufstrich, ins Müsli, zum Verfeinern von Soßen oder einfach so zum Naschen
- trägt zu einer umfassenderen Nahrungsversorgung aus lokalen Quellen bei
- sorgt dafür, dass Nüsse hier bei uns geerntet und getrocknet werden und Walnussbäume in unserer Landschaft stärker wertgeschätzt und damit erhalten werden

Kosten und Wertschätzung

In den letzten zwei Jahren haben wir jeweils eine kleine Menge Nussmus hergestellt und dieses ausschließlich an Unterstützer*innen des Nüsseprojekts verschenkt.

Dieses Jahr haben wir unsere Menge verachtacht und wollen das Nussmus auf drei Weisen unter die Menschen bringen:

Ein Drittel verschenken wir als Dankeschön an alle, die in diesem Jahr aktiv an der Pflege unserer Pflanzungen und an der Nussernte und -verarbeitung mitgewirkt und ihre Zeit geschenkt haben.

Ein Drittel verkaufen wir zum **regulären Preis von 9,50 Euro pro 190g-Glas**. Den Preis haben wir entsprechend der Arbeit kalkuliert, die in das Nussmus geflossen ist, und der Kosten, die uns entstanden sind (s.u.).

Ein Drittel verkaufen wir zum ermäßigten Preis an alle Mitwirkenden, die gern noch mehr Nussmus als die ein, zwei geschenkten Gläser genießen wollen.



Wie setzt sich der Preis zusammen – Arbeitszeit & Kosten

In je 100 Gläsern Nussmus (à 190g) stecken mehr als **40 Stunden Arbeit**, davon wendeten wir jeweils ein Drittel der Zeit auf, um

- Nüsse an der Nussknackanlage händisch am Band zu sortieren
- Nüsse nochmal am Wohnzimmertisch nachzusortieren (Nüsse mit Schimmel und letzte Schalenteile)
- das Nussmus herzustellen, abzufüllen, zu etikettieren und für den Verkauf vorzubereiten

Für einen Einblick schaut gern in unserem [Nüsse-Blog](#) vorbei.

Die Zeit, die wir für die Nussernte, Trocknung und die Organisation des Nussankaufs aufgewendet haben, ist hierbei nicht berücksichtigt.

Für 100 Gläser Nussmus entstanden **Kosten in Höhe von 330 Euro** für:

- Nutzung der Nussknackanlage der Gelben Bürg im Altmühlthal und der Metzgerei in Schmidtstadt für die Nussmusherstellung
- Transport
- Verpackung (Gläser, Deckel, Etiketten)
- Ankauf von getrockneten Walnüssen (einen Teil sammelten und trockneten wir selbst, einen Teil kauften wir an)

Wir danken allen, die mit ihrer Zeit dazu beigetragen haben, dass die Nüsse gesammelt, getrocknet, geknackt und verarbeitet werden konnten!

Und wir danken allen, die durch ihren Kauf des Nussmuses zum regulären Preis ermöglichen, dass wir die Kosten fürs Knacken der Nüsse und Herstellen des Nussmuses decken können.

Lasst es euch schmecken!

Elli Sichau und Judit Bartel fürs Nüsseprojekt

Kontakt und weitere Informationen

Judit Bartel – 0177-8073531 nuesseprojekt@gruenspecht-ev.de
www.gruenspecht-ev.de

