

# Bucheckernöl

aus heimischen Wäldern



*Netze im Wald? Was wird wohl darin gefangen? Nein, keine Tiere, sondern unsere Bucheckern, die kleinsten Erzeugnisse im Wirtschaftswald. Aber es gibt sie nicht jedes Jahr. Und es ist eine mühsame Arbeit, denn nicht alle sind geeignet.*

**H**erbstzeit ist Sammelzeit. Und jedes Jahr »hagelt« es Früchte im Forstwald: z.B. Eicheln, Kastanien, Lindensamen, Ahornsamen, Haselnüsse und eventuell Walnüsse. Doch alle vier bis sieben Jahre kommen weitere Früchte in Massen hinzu. Klein, braun und dreieckig – die Bucheckern. Förster, Feinschmecker und Tiere mögen die reichhaltigen Samen, denn neben 40 Prozent Fett (vor allem einfach und mehrfach ungesättigte Fettsäuren) enthalten sie reichlich Proteine, sowie Mineralstoffe wie Zink und Eisen. Jetzt heißt es: Ausschau halten! Aber nach was? Genau, wir suchen alte Rotbuchen im Wald und schauen uns den Boden an.

Da liegen sie. Riesige, grüne Netze. Wie Straßen ziehen sie sich durch den Wald, während weitere den Waldrand zieren. Schon Mitte September sind sie von den Forstarbeitern ausgelegt worden, um ja alle reifen Bucheckern aufzufangen. Jetzt heißt es warten. Denn sie sollen ja alleine von den Bäumen purzeln. Nach einigen Wochen ist es soweit, mit etwas Unterstützung der Herbststürme. Noch verstecken sie sich unter den leuchtend orangen Buchenblättern und sind im Netz fast nicht zu entdecken. Doch auf die braunen Samen kommt es an. Sie sind der Grund für den Umtrieb im Wald an diesem Morgen, denn aus ihnen soll das Bucheckernöl entstehen.



*Ein Mastjahr wie 2016 beschert so reichen Bucheckernregen!*

Für den zuständigen Revierleiter Lutz aus dem Weißenhorner Forst bei Illertissen begann die Vorarbeit bereits vor vielen Wochen. Mit dem Fernglas hat er zuerst die Kronen der Buchen abgesucht, ob überhaupt genügend Früchte hängen. »Denn eine Rotbuche trägt erst ab einem



*Hier geht nichts über »Handarbeit«. Immer wieder werden die Bucheckern durchgesiebt und so vom störenden Beiwerk getrennt.*



Alter von ca. 40 Jahren Früchte und nicht jedes Jahr lohnt sich eine Ernte«, weiß er zu berichten und eine Faustregel besagt: »Auf ein trockenes, heißes Jahr folgt ein Jahr mit reichem Bucheckern-Vorkommen.« Buchen haben, wie viele andere Laubbäume auch, sogenannte Mastjahre. Der Begriff Mast kommt aus den Zeiten der Hutewälder, als die Schweine zum Mästen in den Wald getrieben wurden. Früher hieß es, ein Förster erlebt während seiner Arbeitszeit rund dreimal ein gutes Mastjahr, d.h. etwa alle zehn Jahre. Doch heute sind die Abstände wesentlich kürzer geworden, ca. alle vier Jahre. Lutz erklärt: »Leider ist das ein Zeichen für die Umweltbelastung im Wald. Wenn es den Bäumen nicht so gut geht, produzieren sie mehr Früchte. Das gibt schon zu denken.«

### Gefangen, gesammelt, gesiebt und verpackt

Inzwischen wird schon fleißig an den Netzen gearbeitet. Damit sich nicht die Tiere des Waldes an der »Festtafel« gütlich tun, werden die vollen Netze zuerst von den Forstleuten zusammengefaltet und an bestimmten Stellen abgelegt, bis die »Erntehelfer« eintreffen. Noch ist alles Mögliche im Netz, denn kräftige Herbstwinde ließen die Baumkronen heftig tanzen. Die Arbeiter der Erntefirma



Der letzte Schritt im Wald ist getan: Die Netze sind leer und die Säcke sind voll.

Stängel rücken mit Kübeln und Sieben an. Sie kennen sich aus. Jetzt wird die »Spreu vom Weizen getrennt«, wie es so schön heißt! Die Netze werden geöffnet und schon sind die Arbeiter dabei die Ernte einzufahren. Mit Kübeln und großen Sieben rücken sie den Samen auf den Leib und trennen so gut es geht das Beiwerk von den Bucheckern. Ein Netz nach dem anderen wird bearbeitet und die weitgehend gereinigte »Beute« anschließend in Säcke geschüttet, verschnürt und gekennzeichnet. Nach oft tagelanger Arbeit ist der Inhalt der ca. 50 Netze zum Abtransport bereit: Säcke über Säcke voller Bucheckern. Noch nie hat es in Bayern so viele Bucheckern gegeben wie im Herbst 2016! Lutz ist zufrieden. »Bis zu 50 kg reife Bucheckern hängen normalerweise an starken Buchen«, weiß er. »In einem Mastjahr können es jedoch dreimal so viele sein. Ein Grund für diese Rekordmast war der heiße Sommer 2015. Denn bei der Buche entscheidet sich immer im Vorjahr, ob aus einer Knospe ein Ast oder eine Blüte wird«, klärt er auf. Aber jede Rekordmast ist eine große Belastung für die

Bäume. Denn sie tragen ja nicht nur die Bucheckern, sondern auch die stacheligen Fruchtbecher! Da kommen schnell 200–300 kg Gesamtgewicht zusammen!

### Schon immer begehrt

Der erste Teil der Arbeit im Wald ist erledigt. Obwohl immer noch viel Handarbeit darin steckt, ist das Auslegen der Netze eine Erleichterung. Bis Ende der 1980-Jahre hat man die Samen nämlich noch mit der Hand gesammelt. Hobby-sammler werden es auch weiterhin tun, aber Vorsicht, die rohen »Buchteln« enthalten Oxalsäure, einige Alkaloide und Fagin, welches zu Magenschmerzen und Erbrechen führen kann. Geröstet sind sie aber eine Delikatesse, können den Salat toppen oder zu Mehl und Kaffee verarbeitet werden. Das wussten

schon unsere Urgroß- und Großeltern. Deshalb gab es bis weit in die letzten Kriegsjahre hinein auf den Dörfern



Info & Kontakt:  
ZuTisch  
Hannsheimer Spezialitäten  
Karla Zuber  
Pfarrstraße 3  
89427 Hainsheim  
Tel.: +49 (0) 9072/5452  
www.zutisch-hainsheim.de



*Frau Zuber-Tischendorf beim nochmaligen Aussortieren. Mit guten Augen und flinken Händen sorgt sie dafür, dass nichts außer guten Bucheckern in die Ölmühle gerät.*

noch sogenannte Bucheckerferien, meist vom 13. – 28. Oktober, da die Kinder bei der Ernte ja mithelfen mussten oder es wurden Tagelöhner beschäftigt. Damals eine wirklich mühevollen Arbeit, aber notwendig, da Speiseöl Mangelware war.

### Aus den Bucheckern wird Öl

Aber jetzt kommt das Ehepaar Zuber-Tischendorf, die in ihrer Firma »Zu-Tisch« regionale Spezialitäten, wie Öle, Obstbrände, Honig, u.v.a. herstellen, zum Einsatz. Den Auftrag zur Bucheckern-ölpressung erhielten sie von den Bayerischen Staatsforsten. Nachdem ca. 900 kg forstlich gereinigte Bucheckern aus dem Forstbetrieb Weißenhorn angeliefert wurden, geht es in ihrem Anwesen in Haunheim in aufwendiger »Heimarbeit« weiter. Auf einem Tisch in der Küche wird Häufchen für Häufchen von dem sympathischen Ehepaar tagelang »händisch« sortiert. Und sie arbeiten Hand in Hand. Steine, Äste, Eicheln sowie Schneckenhäuser, die der forstlichen Reinigung »entkommen« sind, müssen ausgesondert werden. Denn sie legen bei ihren Produkten sehr großen Wert auf gute und saubere Qualität. »Ja, das füllt schon die länger werdenden Herbstabende!«,

lacht Frau Zuber. Irgendwie erinnert uns die Szene an das Märchen Aschenputtel: die Schlechten ins Körbchen, die Guten zwar nicht ins Kröpfchen, dafür ab in die Mühle! Sortieren, füllen, pressen! In einer Stunde laufen ca. 3–4 Liter goldgelbes Bucheckernöl in den Absatzbehälter. »Für 1 l Öl werden ca. 7 kg gereinigte und getrocknete Bucheckern benötigt. Das entspricht ca. 25.000 Bucheckern«, berichtet die engagierte Frau. Jetzt beginnt die Sedimentation, d.h. eine Reinigung, wobei sich nach 8–10 Tagen Ruhe die Trübstoffe am Boden abgesetzt haben. Dann den Hahn auf und schon läuft das Öl in die vorbereiteten dunklen Fläschchen. Die Handarbeit hat sich gelohnt und das Ergebnis kann sich sehen lassen: 100 ml kaltgepresstes Öl mit bester Empfehlung von den Bayerischen Staatsforsten. Da es nicht regelmäßig angeboten werden kann, ist es wirklich eine Rarität unter den Speiseölen. Wohl schmeckend und mit einem nussig-herben Geschmack, passt es gut zu Wild- sowie Pilzgerichten und schmeckt ebenso lecker im Salat. Na, dann guten Appetit!

*Text: Patricia Hofmann; Fotos: Naturfoto Hofmann;  
Zettel: Dirk Schumann/stock.adobe.com;  
Freisteller: Christian Jung/stock.adobe.com &*



Neu im Sortiment  
**Original Haferl**  
Schuhe ...

... neues  
Sortiment von  
**Dolomite**  
Schuhen  
eingetroffen ...



Königssee

Moorland

**Trabert**

Donnerstags  
ist bei uns  
„Schuhputztag“

**15% RABATT**  
**AUF ALLE**  
**TRABERT-SCHUHE**  
– NUR IM DEZEMBER –

Besuchen Sie  
unseren Onlineshop  
[www.sabine-trendshop.de](http://www.sabine-trendshop.de)

Montag – Freitag 9:30 – 18:00 Uhr  
Samstag 9:30 – 13:00 Uhr