

Pressemappe: Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE)

23.10.2020 | 11:40:00 | ID: 29303 | Ressort: [Verbraucher](#) | [Verbrauch & Konsum](#)

Nussbilanz 2019: Fünf Kilogramm Nüsse pro Person

Bonn (agrar-PR) - *Ob als Snack, Backzutat, Brotaufstrich oder Alternative zu tierischen Lebensmitteln - der Verbrauch von Nüssen stieg innerhalb der vergangenen sieben Jahre von 343.000 auf 415.000 Tonnen im Wirtschaftsjahr 2018/19 an, berichtet das Bundesinformationszentrum Landwirtschaft (BZL).*

Pro Person entspricht das rund fünf Kilogramm im Jahr; 700 Gramm mehr als noch 2011/12. Besonders beliebt unter den sogenannten Schalenfrüchten sind Erdnüsse (1,3 kg pro Person), Mandeln (800 g) und Haselnüsse (700 g). Dahinter folgen Cashewkerne mit rund 500 g sowie Walnüsse und Pistazien mit je rund 400 g. In die Statistik zur Versorgung mit Schalenfrüchten fließen unter anderem auch Esskastanien und Kokosnüsse ein.

Deutschland hat eine sehr kleine Walnuss- und Haselnussproduktion. Deshalb müssen die meisten Schalenfrüchte importiert werden. Die wichtigsten Nussarten kommen aus Ländern wie den USA (31 Prozent), Argentinien (17 Prozent) und der Türkei (11 Prozent). Der Nettoimport an Schalenfrüchten betrug nach vorläufigen Angaben des BZL im Jahr 2018/19 insgesamt 424.000 Tonnen.

Gemahlene Nüsse im Kühlschrank lagern

So vielfältig wie ihr Geschmack und Aussehen, so vielfältig ist auch die nussige Produktpalette: Geröstet als Knabberlei, fein zerrieben als Nusscreme, Marzipan und Nougat, gepresst als Nussöl oder püriert als pflanzliche Alternative zu Milch.

Als Zutat in der heimischen Weihnachtsbäckerei sind die gehackten, gehobelten oder gemahlenden Kerne nicht wegzudenken. Nüsse sollten grundsätzlich kühl, dunkel, trocken und gut verpackt gelagert werden.

Angebrochene Verpackungen von gemahlenden oder gehackten Nüssen sollten nach Angaben des Bundeszentrums für Ernährung (BZfE) immer in fest verschließbaren Gefäßen am besten im Kühlschrank aufbewahrt und innerhalb von vier Wochen verbraucht werden. Denn zerkleinerte Nüsse sind durch ihre vergrößerte Oberfläche besonders angreifbar. Durch Licht, Wärme und Sauerstoff können sie schnell ranzig werden.

Weitere Informationen

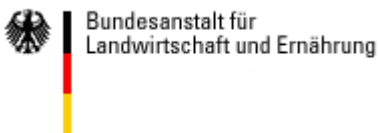
www.bmel-statistik.de

<https://www.bzfe.de/inhalt/nuesse-5368.html>

Pressekontakt

Herr Tassilo v. Leoprechting

Telefon: 0228-6845-3080 Fax: 030-18106845-3040 E-Mail: presse@ble.de



[Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung \(BLE\)](#)

Deichmanns Aue 29 53179 Bonn Deutschland

Telefon: +49 0228 6845-3080

E-Mail: presse@ble.de Web: www.ble.de >>> [RSS](#) >>> [Pressefach](#)