

NuPiWi – Haselnuss-Veranstaltung

Haselnuss Exkursion Piemont

Wann: Dienstag, 01. September 2026 14.00 bis
Donnerstag, 03. September 2026 14.00 Uhr

Wo: Italien: Piemont – Cherasco / Alba

Das Piemont ist Vorreiter im italienischen Anbau von Haselnüssen. Viele Entwicklungen haben hier ihren Ursprung. Die kleinstrukturierten Betriebe haben eigene Wege für sich entwickelt bis hin zur Verarbeitung und Vermarktung. Wir finden hier viele grundsätzliche Betriebe, die seit Jahrzehnten Erfahrung im Anbau haben. Dies gilt nicht nur für die Kulturführung, sondern auch in der Entwicklung von technischen Lösungen. So besuchen wir mit Chianchia eine mittelständische Firma, die sich auf Erntetechnik, Lagerung, Trocknung spezialisiert hat. Auch in der Weiterverarbeitung der Nüsse hat sich viel getan. Mit der Firma Mia Food besuchen wir ein Industrieunternehmen, dass sich auf die Vermahlung, Paste-Herstellung und die Weiterverarbeitung zu Endprodukten spezialisiert hat.

Umso schwerwiegender sind die aktuellen Probleme wie Japankäfer, Marmorierter Baumwanze, vorzeitiger Fall der Nüsse, Brown Stain disorder und die mangelnde Bestäubung, denn männliche Pollen werden immer früher reif. Hier wird mit vereinten Kräften (Verband, Beratung, Betriebe) an Lösungen gesucht.

Bei der NuPiWi-Exkursion werden uns erste Lösungen oder Lösungsansätze vorgestellt, die auch Relevanz für den Haselnussanbau im deutschsprachigen Raum haben werden. Betriebsleiter und Berater werden uns von ihren Erfahrungen berichten, denn neben den neuen Eindrücken wird vor allem der Erfahrungsaustausch stehen. Start der diesjährigen Haselnussernte ist ab dem 15. August geplant, wir werden uns bei der Reise also in der dritten Erntewoche befinden.

Im Piemont werden derzeit auf über 27.000 Hektar Haselnüsse von über 7.300 Unternehmen bewirtschaftet. Seit 2010 gab es ein kontinuierliches Wachstum. Zwischen 2014 und 2020 wurden 10.000 Hektar neu mit Haselnüssen bepflanzt, von denen viele außerhalb des traditionellen Anbaugebiets liegen.



Kontakt/Fragen:

Herbert Knuppen, +49-172-8288671; knutu@live.de

Thorsten Michaelis, +49-5542-98 1634, thorsten.michaelis@uni-kassel.de

Das Projekt NuPiWi „Heimische Erzeugung von Nüssen und Pilzen als gefragte und gesunde Eiweißquellen durch Wissenstransfer fördern“ organisiert von 2025 – 2027 Veranstaltungen für die Praxis gemeinsam mit Expert:innen und Praxisbetrieben.

Förderkennzeichen 2824CPH015 – <https://www.uni-kassel.de/go/nupiw>

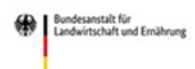
U N I K A S S E L
V E R S I T Ä T

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Projekträger



Übernachtung (Vorschläge zur eigenständigen Buchung):

Hotel Napoleon Cherasco, Via Aldo Moro 1, I-12062 Cherasco (CN)

Phone: +39-0172-489674 / info@napoleoncherasco.com /

<https://www.napoleoncherasco.com>

Il Giardino di Ghilot (ohne Frühstück), Via Sant'Iffredo 8/a,

I-12062 Cherasco (CN), +39 0172-488131 /

info@giardinodighilot.com / <https://giardinodighilot.com/>

B&B HOTEL Cherasco Langhe, Via Savigliano, 116,

I-12062 Cherasco,

<https://www.hotel-bb.com/de/hotel/cherasco-langhe>

Anmeldung Veranstaltung:

<https://veranstaltungen.uni-kassel.de/event/haselnuss-exkursion-piemont>

Sprache: Italienisch / Englisch mit dt. Übersetzung

Kosteninfo: Hotel-, Reise und Verpflegungskosten auf Basis Selbstzahler

Eigene Anreise / Zustiegs-Option Bus Uni Kassel für 4-6 TN in Witzenhausen oder ggf. auf der Route möglich (Abstimmung vorab bis 24.8. mit Thorsten Michaelis)

Auf dem Weg – ggf. Zwischenhalt bei Como:

IBIS Hotel Como, Via Tornese 7, I-22070 Grandate, Como

<https://all.accor.com/hotel/5604/index.de.shtml>

(inkl. Frühstück mit Stornierungsoption 140 Euro, Parkplatz inklusive)



Programm:

Dienstag, 01. September 2026 ab 13.30 Uhr

- 13.30** **Hotel Napoleon Cherasco, Via Aldo Moro 1, I-12062 Cherasco (CN)**
Ankunft / ggf. Check-in im Hotel Napoleon Cherasco
- 14.00** **Begrüßung im Hotel Napoleon Cherasco – Fahrt zum ersten Betrieb**
- 14.30** **Chianchia srl, <https://www.chianchia.it/>**
Corso Luigi Einaudi, 40, I-12062 CHERASCO (CN)
Technik für Spezialmaschinen zur Ernte, Reinigung, Trocknung, Lagerung, Endverarbeitung von Haselnüssen, Kastanien und Oliven
- 16.30** **Fahrt zum nächsten Betrieb**
- 17.00** **Betrieb Filipi Marita, 12061 Carru (CN) (- konkrete Fläche vor Ort -)**
Dritte Erntewoche der traditionellen Sorten wie Tonda Gentile und Francescana: Zu sehen sind die Ernte von Haselnüssen, der Einsatz von Erntetechnik, Trocknungsanlagen und Lagerung.
- 18.45** **Fahrt zum Hotel / Abendessen**
- 20.00** **Abendessen im**
Il Giardino di Ghilot, Via Sant'Iffredo 8/a, I-12062 Cherasco (CN)

Mittwoch, 02. September 2026

- 08.00** **Abfahrt: Vivai Nicola, Baumschule, <https://www.vivainicola.com/en/>**
- 09.00** **Vivai Nicola, Corso Alessandria, 1321, I-14047 Mombercelli (AT)**
- Besichtigung der Baumschulflächen
 - Besichtigung der neuen Haselnussorte Nalu als Bestäubersorte
 - Besuch des Sortenversuchsfeld
 - Besichtigung einer Ertragsanlage in der Ernte
- 12.15** **Mittagessen / Mittagspause – Fahrt zum Restaurant**
La Crota Ristorante e Camerem, Via Fontana, 7, 12060 Roddi (CN),
<http://www.ristorantelacrotalanghe.com/>
- 14.00** **Fahrt zu MIA FOOD TECH SRL, <https://miaft.com/en/>**
- 14.15** **Regione piana, 68, I-12060 Verduno (CN)**
Verarbeitungsmaschinen inkl. Vorführung im praktischen Einsatz, v.a.: Röstung, Toasten, Mehl/Getreide, Pasta
- 18.30** **Fahrt zum Hotel / Abendessen**
- 20.00** **Abendessen im Il Giardino di Ghilot**

Donnerstag, 03. September 2026 bis 14.00 Uhr

- 07.45 Abfahrt zu Haselnussbetrieben in der Umgebung**
Unter der fachlichen Begleitung von Dr. Alberto Pansecchi (Berater, <https://www.albertopansecchi.it/>) werden wir zwei Haselnussbetriebe besuchen. Im Mittelpunkt werden die Kulturführung von modernen Haselnussanlagen stehen, Anbausysteme; Anbaufragen und deren Lösungen werden aufgezeigt. Erste Ergebnisse von künstlicher Bestäubung werden uns demonstriert.
Betriebe mit Adressen werden vor Ort benannt.
- 12.30 Mittagessen / Mittagspause – Reflexionsrunde zur Exkursion**
Impressionen – Weiterentwicklung – Diskussion
Restaurant / Ort wird noch bekannt gegeben, abhängig von Betriebsstandorten
- 14.00 Verabschiedung / Abreise**

