



Weltweit ab Hof

Schon mal von der Barunuss gehört?

gebana bringt die Barunuss als Novel Food nach Europa

Erst seit 2025 dürfen Barunüsse in der EU verkauft werden. Die Fair-Trade-Pionierin gebana bringt die proteinreiche Hülsenfrucht aus dem brasilianischen Cerrado auf direktem Weg nach Europa – wo sie bislang noch als echte Entdeckung gilt. Wer die Nüsse kauft, trägt direkt zum Erhalt eines der artenreichsten Ökosysteme der Welt bei.



Der „schwarze Diamant“ aus dem Cerrado

Die meisten Menschen haben noch nie von Barunüssen gehört – kein Wunder: Selbst in Brasilien sind sie noch ein Geheimtipp. In Europa gelten sie als sogenanntes Novel Food, das heißt, dass sie erst seit Kurzem zugelassen sind. In ihrer Heimat nennt man sie „Cumbaru“, also „schwarzer Diamant“, und genauso besonders ist auch ihr Ursprung: Sie wachsen wild im Cerrado, einer zwei Millionen Quadratkilometer großen Savannenlandschaft mit außergewöhnlicher Biodiversität, auf bis zu 25 Meter hohen Bäumen.

Viel Protein, wenig Fett



Weltweit ab Hof

Es überrascht, dass Barunüsse bislang so unbekannt sind. Denn sie überzeugen nicht nur geschmacklich, sondern bringen auch ernährungsphysiologisch interessante Eigenschaften mit. Botanisch zählen sie zu den Hülsenfrüchten und enthalten im Vergleich zu Wal- oder Haselnüssen deutlich mehr Protein, dafür weniger Fett und mehr Ballaststoffe. Ein Nährwertprofil, das auch bei Sportler:innen gut ankommt. Geschmacklich erinnern sie an Erdnüsse mit Noten von Kaffee und Kakao, ihre dünne Schale kann mitgegessen werden. Grob gehackt passen sie auch gut ins Müsli oder Porridge und lassen sich ebenso zum Backen verwenden. gebana liefert die Barunuss in einer 500-Gramm-Packung, die bereits vor Ort in Brasilien abgefüllt wird. Das spart Verpackungsmaterial, vereinfacht Transport sowie Logistik und trägt dazu bei, die Lieferkette effizient zu halten.

Wild gesammelt statt angebaut

Barunüsse lassen sich nicht in Monokulturen anbauen, sondern sind vollständig auf das natürliche Ökosystem des Cerrado angewiesen. Sobald die Nüsse reif sind, fallen sie von selbst zu Boden und werden zwischen Juli und November von Sammler:innen aufgelesen. Für rund 130 Familien bilden die Barunüsse einen wichtigen Nebenverdienst, darunter auch indigene Gemeinschaften, die sich so zusätzliches Einkommen sichern. gebana arbeitet hierfür mit dem brasilianischen Verarbeiter Biodivér zusammen, der das Sammeln, Knacken und die Weiterverarbeitung der Nüsse in Brasilien organisiert. Die Barunuss steht beispielhaft für einen anderen Ansatz im Handel: eine bewusst fair gestaltete Lieferkette, die organisch wächst und bei der die Menschen vor Ort am wirtschaftlichen Erfolg beteiligt sind, sodass die Wertschöpfung im Ursprungsland bleibt.

Snack mit Wirkung

Der Cerrado gehört zu den artenreichsten Ökosystemen der Welt, steht jedoch zunehmend unter Druck: Für Soja-Anbau, Maisfelder und Viehzucht werden große Flächen gerodet. Weil Barunüsse wild gesammelt werden, entsteht ein wirtschaftlicher Anreiz, die Bäume stehen zu lassen – und damit die Landschaft langfristig zu bewahren.

Erhältlich ist die Barunuss in der 500g-Packung im gebana Online-Shop: [Bio-Barunüsse · Brasilien · 500 g · gebana EU](#)



Weltweit ab Hof

Medienkontakt Deutschland:

modem conclusa gmbh, München

Manuela Jagdhuber, jagdhuber@modemconclusa.de | +49 174 575 87 30

Sofia Macarro, macarro@modemconclusa.de | +49 89 746 308 41

Über gebana

gebana – Pionierunternehmen des fairen Handels in der Schweiz. Was mit den Bananenfrauen und gerechten Bananen (= gebana) in den 1970er Jahren begann, ist heute ein Unternehmen mit über 750 Mitarbeitenden weltweit. 90 Prozent davon in Ländern des globalen Südens. gebanas Vision ist ein gerechterer und nachhaltigerer Welthandel. www.gebana.com