

Merkblatt

Damit wir Ihre Nüsse zu Öl verpressen können, müssen die Nüsse mehrere Voraussetzungen erfüllen:

1. Sauberkeit

Da wir als einzige Nusspresse die Nüsse mit der Schale verpressen, müssen die Nüsse sauber sein.

"Saubere" heisst: An der Nussschale dürfen keine Erd- und Schmutzreste haften und keine Reste der schwarzen Aussenschale.

Dies erreicht man nur, wenn die Nüsse nach dem Auflesen gewaschen werden. Am besten geht dies mit einem Hochdruckreiniger und einem Drahtkorb, den man nur mit ein bis zwei Lagen befüllt und so auf zwei Kisten stellt, dass der Korb nur am Rand aufliegt. Schmutz und Schalenteile werden beim Waschen mit dem Hochdruckreiniger aus dem Korb auf den Boden geblasen und können nicht mehr an den gewaschenen Nüssen haften bleiben.

2. Trockenheit

Nach dem Waschen müssen die Nüsse zum Trocknen ausgelegt und in den ersten Tagen mindestens 2 mal am Tag gewendet werden. Wichtig ist eine gute Luftzirkulation bei einer Temperatur nicht über 25°C, da die Nüsse sonst schnell ranzig werden.

Die Wetterverhältnisse im Herbst 2004 haben gezeigt, dass es besonders bei anhaltend feuchtem Wetter keinesfalls ausreicht, die Nüsse geschützt unter Dach auszubreiten. Stellen Sie sicher, dass Ihre Früchte auch wirklich trocknen können: Empfehlenswert ist die Benutzung eines Luftentfeuchters, Trockenraums, Gebläses, etc.

Grosse Nüsse brauchen länger zum Trocknen und müssen öfter gewendet werden.

Die Nüsse müssen so trocken sein, dass sie lagerfähig sind: Öffnet man eine Nuss, so muss die Trennwand zwischen den Nusshälften knackend brechen. Ist sie noch elastisch, muss noch weiter getrocknet werden.

Liegen die Nüsse vor dem Auflesen zu lange im Nassen, trocknen sie zu langsam oder zu wenig lange, besteht die Gefahr der Schimmelbildung, sowohl auf der Nuss, als auch in der Schale um den Kern.

Schimmelige Nüsse können nicht verpresst werden!

3. Qualität

Nur aus erstklassigen Nüssen können wir ein erstklassiges Öl herstellen. Sie leisten mit Ihrer Arbeit des Auflesens, Waschens, Trocknens und Sortierens die alles entscheidende Arbeit für die Qualität Ihres Öls.

Halbe, angeschlagene oder offene Nüsse werden schnell ranzig und sind daher auszusortieren.

Machen Sie eine Stichprobe: öffnen Sie pro Nussbaum mindestens 50-100 Nüsse und kontrollieren Sie diese auf Schimmelbefall und schwarze Kerne. (Nüsse mit schwarzen Kernen haben oft noch schwarze Schalenteile auf der harten Nussschale anhaften. Diese aussortieren!). Bei einem Befall von mehr als 3% raten wir Ihnen von einer Pressung ab. Öl aus schimmlichen oder bereits ranzigen Nüssen ist geschmacklich beeinträchtigt bis ungeniessbar und nicht lange haltbar.

Sie haben dann jedoch immer noch die Möglichkeit, die Nüsse zu schälen und die guten Kerne in einer traditionellen Nusspresse ölen zu lassen.

4. Lagerung

Sind die Nüsse trocken wie oben beschrieben und haben die erforderliche Qualität, sind sie bei sachgemässer kühler und trockener Lagerung ohne Probleme längere Zeit haltbar. Wollen Sie Ihre Nüsse zu uns zum Pressen bringen, füllen Sie sie am besten in luftdurchlässige Behälter ab wie z.B. in Raschelsäcke, Jutesäcke, Papiersäcke etc. und versehen Sie jeden Sack mit Ihrem vollständigen Namen, Adresse und Telefonnummer.

5. Nussannahme

November bis Ende Februar jeden Samstag von 10-12 Uhr, andere Termine nur nach Vereinbarung.

Kloster 5, 4305 Olsberg
[Wegbeschreibung](#) ([wegbeschreibung.html](#))

6. Pressung

Die Nüsse werden in der Reihenfolge gepresst, in der sie bei uns angenommen werden. Da unsere Stundenleistung ca. 8-10 kg Nüsse, bzw. 1 l Öl beträgt, können Sie nicht auf Ihr Öl warten. Das frisch gepresste Öl enthält viele Trübstoffe, die sich absetzen müssen. Nach ca. 4 Wochen ist Ihr Öl klar und wird dekantiert, filtriert und in Kanister abgefüllt. Die allerfeinsten Trübstoffe können sich jedoch bis 6 Monate nach der Pressung absetzen. Dies hat auf die Qualität des Öls keinen Einfluss, sondern ist im Gegenteil der Beweis für die schonenden Behandlung des Öls. Wir benachrichtigen Sie telefonisch, wenn Ihr Öl abholbereit ist. Sie erhalten garantiert das Öl Ihrer Nüsse zurück.

7. Preis

Fr. 29.00 pro Liter gepresstes, filtriertes Öl, Fr. 5.00 pro Kanister

Empfohlener Verkaufspreis ab Fr. 80.-- pro Liter

8. Lagerung

Die Haltbarkeit des Öls ist zum grossen Teil von der Qualität und Sauberkeit der verpressten Nüsse abhängig. Erstklassiges Öl ist bei kühler und dunkler Lagerung ca. 1 Jahr haltbar. Bei zweifelhaften Nüssen ist mit einer kürzeren Haltbarkeit zu rechnen und das Öl entsprechend schnell zu verbrauchen. Das frisch gepresste Öl kann je nach Gerbstoffgehalt der Nüsse anfangs etwas rau im Abgang sein. Das Öl macht jedoch ähnlich wie Wein mit der Lagerung eine Reifung durch, die Gerbstoffe bauen sich ab und das Öl wird mild und seidig.

9. Verwendung

Baumnussöl ist aufgrund seines besonders hohen Gehaltes an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren (v.a. Linol- und Linolensäure) sehr gesund. Diese Fettsäuren sorgen für einen ausgewogenen Cholesterinhaushalt, der die Blutgefässe vor schädlichen Verengungen schützt und somit das Herzinfarkttrisiko senkt. Baumnussöl enthält ausserdem beachtenswerte Mengen an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen und hat somit grundsätzlich eine gesundheitsfördernde Wirkung: es steigert die Muskelleistung und verbessert die Gehirnfunktion. Vor allem die B- Vitamine, Lecitin und Phosphor und wirken sich positiv auf das Nervensystem aus.

Damit diese Stoffe beim Pressen nicht verloren gehen, müssen die Nüsse kaltgepresst werden. Das Nussöl, das in grossen Warenhäusern zu kaufen ist, ist meistens importiert und wurde warmgepresst. Unser Baumnussöl ist kaltgepresst, seine wertvollen Inhaltsstoffe sind bei der Verarbeitung erhalten geblieben.

Damit die Inhaltsstoffe des Öl auch beim Kochen erhalten bleiben, ist es ratsam, das Öl

nur für die kalte Küche zu verwenden. Der Nussgeschmack bleibt am besten erhalten, wenn in der Salatsauce kein scharfer Essig verwendet wird. Wir bevorzugen einen milden Apfelessig und empfehlen das Nussöl besonders zu Nüsslisalat, Rucola, Sellerie, Zuckerhut, Endivien, Cichorino und Brüsseler. Auch zum Würzen über die fertig gekochten Speisen kann es gut verwendet werden.