Nussöl vom eigenen Nussbaum

Der Walnussbaum – der Olivenbaum der Alpennordseite

Aus seinen Nüssen lässt sich ein hochwertiges und köstliches Öl pressen. Der Omega-3-Fettsäurengehalt des Walnussöls ist sechsmal höher, wie jenes des Olivenöls. Und jeder Nussbaum hat seine eigene Geschichte – würdigen Sie diese mit Ihrem eigenen Walnussöl!

Qualität

Nur aus erstklassigen Rohstoffen kann etwas Feines hergestellt werden.

Öl ist ein sehr starker Geschmacksträger und kann Aromen aber auch Fehlgeschmack verstärken. Allfällige Qualitätsmängel bei Ihren Nüssen werden sich unweigerlich im Geschmack des Öls zeigen. Für die Qualität des Nussöls ist deshalb das sorgfältige Arbeiten beim Auflesen, Säubern, Trocknen, Sortieren und Lagern entscheidend!

Auflesen und Säubern

Nüsse müssen zwei bis dreimal pro Woche aufgelesen werden.

Lesen Sie die Nüsse nur von jenen Bäumen zusammen, unter denen keine Tiere weiden. An der Nussschale darf kein Schmutz haften und keine Reste der schwarzen Aussenschale. Nüsse müssen unmittelbar nach dem Auflesen gewaschen werden.

Trocknen

Nüsse müssen sofort nach dem Sammeln getrocknet werden.

Nach dem Waschen müssen die ganzen Nüsse zum Trocknen ausgelegt und in den ersten Tagen mindestens zweimal täglich gewendet werden. Wichtig ist eine gute Luftzirkulation bei einer Temperatur **nicht über 25 °C,** da die Nüsse sonst ranzig werden. Hilfreich kann ein Gebläse oder Luftentfeuchter sein. 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.

Sortieren

Schlechte und übergrosse Nüsse (Kaliber > 36 mm) können wir nicht zu Nussöl pressen.

Kleine Nüsse hingegen bringen meist eine hohe Ölausbeute mit einer guten Qualität.

Lagern der ganzen Nüsse

Nur trockene Nüsse lassen sich lagern. Je kühler und trockener gelagert wird, umso besser bleibt die Qualität!

Bei zu warmer Lagerung können Vorratsschädlinge innert kürzester Zeit die Kerne der Nüsse anfressen und ungeniessbar machen. Bei feuchter Lagerung können getrocknete Nüsse wieder Feuchtigkeit aufnehmen und es kann Schimmel entstehen. Machen Sie eine Stichprobe: Öffnen Sie mindestens 100 Nüsse und kontrollieren Sie diese auf Schimmelbefall und schwarze Kerne. Bei einem Befall von mehr als 5 % raten wir Ihnen von einer Weiterverwendung ab. Öl aus schimmligen oder bereits ranzigen Nüssen wird Sie geschmacklich nicht befriedigen und auch nicht lange haltbar sein.

Baumnüsse sollten etwa 3 Monate gelagert werden, bevor sie gepresst werden.
Ab Neujahr ist die Ölausbeute bei den Baumnüssen am grössten. Je länger Sie die Nüsse lagern, umso mehr leidet die Qualität der Nüsse. Baumnüsse sollte bis im April zur Lohnpressung gebracht werden – ausser sie werden gekühlt aufbewahrt.

Lagern der Nusskerne

Am besten gefrieren Sie die Nusskerne im Tiefkühler ein.

Bei Zimmertemperatur sind die Nusskerne nicht lange haltbar. Sie werden schon bald ranzig und von Vorratsschädlingen befallen.

Anlieferung der Nüsse bzw. der Nusskerne und Rücknahme des Öls

Vor der Anlieferung bitte telefonieren: 071 394 53 15

Bevor Sie Ihre frisch geknackten Nusskerne oder Nüsse zu uns bringen, füllen Sie sie in luftdurchlässige Säcke ab und beschriften Sie jeden Sack mit Ihrem vollständigen Namen, Adresse, Telefonnummer und Email-Adresse. Wenn Sie eingefrorene Nusskerne pressen lassen wollen, dann bringen Sie die Nusskerne im verschlossenen Gefrierbeuteln zu uns. Gefrorene Nüsse nehmen von der Umgebungsluft beim Auftauen sehr viel Feuchtigkeit aus der Umgebungsluft auf und können kaum mehr gepresst werden. Die Nüsse werden in der Annahmereihenfolge gepresst. Der Pressvorgang dauert einige Stunden, so dass Sie nicht auf Ihr Öl (Rohöl) warten können. Das frisch gepresste Öl enthält viele Trübstoffe, die sich zuerst absetzen sollten. Nach ca. 4 Wochen ist Ihr Öl noch leicht trüb und sollte allenfalls noch ein zweites Mal sedimentiert werden. So kann es bis zu drei Monate dauern, bis Ihr Öl abholbereit ist. Bitte machen Sie sich bereits vor der Ablieferung Gedanken, in welcher Form Sie das Öl zurücknehmen wollen. Am häufigsten wünschen unsere Kunden **Reinöl, das fertig sedimentiert, konsumfertig in 2.5 dl Maraska-Ölflaschen abgefüllt** wurde. Je nach Absetzgrad der Schwebeteile unterscheiden wir zwischen Rohöl, Truböl und Reinöl.

Absetzgrad der Schwebeteile	Je nach Absetzgrad des Öls variiert die Ölbeschaffenheit.	So lange dauert es, bis Ihr Öl abholbereit ist:	Ist eine weitere Behandlung durch den Kunden nötig?
Rohöl	trüb mit vielen Schwebeteilchen	1 Monat	Ja, selbst absetzen lassen.
Truböl (einmal sedimentiert)	leicht trüb	2 Monate	Allenfalls muss noch dekantiert werden.
Reinöl (zweimal sedimentiert)	klares Öl	3 Monate	Das Öl ist konsumfertig. Mit dem Anrollverschluss ist Ihr Öl tauglich für den Regalverkauf.

Die allerfeinsten Schwebestoffe brauchen bis zu sechs Monate, bis sie sich nach der Pressung absetzen. Dies hat auf die Qualität des Öls keinen Einfluss, äussert sich aber mit einem feinen Bodensatz.

Wir benachrichtigen Sie, sobald Ihr Öl abholbereit ist.

Lagern des Öls

Kaltgepresstes Öl muss kalt und dunkel gelagert werden.

Die Haltbarkeit des Öls ist zu einem grossen Teil von der Qualität und Sauberkeit der gepressten Nüsse abhängig. Erstklassiges Öl ist bei kühler und dunkler Lagerung über ein Jahr haltbar. Bei Nüssen mit Qualitätsmängeln ist mit einer kürzeren Haltbarkeit zu rechnen. Das Öl macht mit der Lagerung eine Reifung durch. Die Gerbstoffe bauen sich ab und das Öl wird mild und seidig.

Verwendung des Öls

Baumnussöl gilt als das wertvollste und edelste Öl und wird vorwiegend in der kalten und warmen Küche eingesetzt.

Das Walnussöl wird häufig zum Verfeinern von warmen Gerichten verwendet, in dem es kurz vor dem Servieren darübergeträufelt wird. Zu unseren Favoriten gehört mit Walnussöl übergossenes, getoastetes Brot.

Preisliste für Kundenpressungen

Für Ihren eigenen Gebrauch können Sie uns Ihr Saatgut vorbeibringen und wir pressen es für Sie. Das Gebinde können Sie selber auswählen. Speziell für das Nussöl gibt es eine eigene Etikette, die wir für Fr. 0.98 pro Flasche direkt für Sie etikettieren. Für das Verarbeiten und Pressen von Spezialsorten, fragen Sie uns bitte an. Die Presskuchenrücknahme ist bei allen Sorten gratis. Übergrosse Nüsse (> 36 mm Kaliber) können leider nicht gepresst werden.

Verarbeiten und Pressen von Spezialsorten: auf Anfrage

Presslohn	Preis	Mindestmenge
Baumnüsse ganz mit Schale	Fr. 5.00 pro kg	> 10 kg (ergibt ca. 2 Liter)
Baumnusskerne	Fr. 6.00 pro kg	> 10 kg (ergibt ca. 4 Liter)
Rapskerne	Fr. 1.30 pro kg	> 150 kg (ca. 50 Liter)
Leinsamen	Fr. 1.30 pro kg	> 150 kg (ca. 50 Liter)
Leindottersamen	Fr. 2.00 pro kg	> 150 kg (ca. 50 Liter)
Sonnenblumenkerne	Fr. 1.30 pro kg	> 150 kg (ca. 50 Liter)
Sonnenblumenkerne schälen	Fr. 0.29 pro kg	> 150 kg (ca. 135 kg Kerne)

Sedimentieren	Preis
Truböl (1 x sedimentiert)	Fr. 20.00 pro Auftrag
Reinöl (2 x sedimentiert)	Fr. 40.00 pro Auftrag

Gebinde	Preis inkl. abfüllen	Preis exkl. abfüllen
Maraska-Ölflasche 1.0 dl	Fr. 2.50 pro Flasche	Fr. 1.50 pro Flasche
Maraska-Ölflasche 2.5 dl	Fr. 2.50 pro Flasche	Fr. 1.50 pro Flasche
Maraska-Ölflasche 5.0 dl	Fr. 2.70 pro Flasche	Fr. 1.70 pro Flasche
PET-Flasche 1.5 l	Fr. 2.00 pro Flasche	Fr. 0.70 pro Flasche
Blechkanister 5 l	Fr. 6.00 pro Kanister	Fr. 6.00 pro Kanister
Bag-in-Box 10 l	Fr. 10.00 pro Bag-in-Box	Fr. 5.00 pro Bag-in-Box
Eimer 10 l	Fr. 5.00 pro Eimer	Fr. 5.00 pro Eimer

alle Preise exkl. 7.7 % MWST

st.galler öl

Mattenweg 11
9230 Flawil
produktion@saatzucht.ch
Tel. 071 394 53 10 | Fax 071 394 53 01
www.saatzucht.ch | **www.st.galleroel.ch**

Maraska-Ölflasche
mit Anrollverschluss

Etikettieren pro
Flasche Fr. 0.98