



## „Das 1 x 1 des eigenen Nussöls“



1. Der erste Schritt ist die **Terminvereinbarung!** Stimmen Sie frühzeitig telefonisch unter 07042 – 22580 einen Termin mit uns ab, am besten schon in den Sommermonaten. Schwierig ist die Kontaktaufnahme mit uns in den Monaten Oktober bis März, denn da herrscht großer Andrang!
2. Ideal ist die Terminvereinbarung **vor Ort**, wenn Sie bei uns im Hause sind. Bevor Sie also mit Ihrem frisch gepressten Öl nach Hause gehen, vereinbaren Sie am besten gleich den **Termin für's nächste Mal**.
3. Sollte sich zu einem späteren Zeitpunkt der langfristig vereinbarte Termin als unpassend erweisen, können Sie den **Presstermin problemlos absagen** oder verschieben. „*Kurzfristig eine Presse einschieben*“ geht dagegen praktisch nie.
4. Für die Ölgewinnung aus Ihren Walnusskernen besteht **kein Zeitdruck!** Nach unserer Erfahrung ist 6 – 12 Monate nach der Ernte die beste Zeit, um das Öl zu pressen.
5. Auch wenn Ihre Walnusskerne „erst“ zwölf Monate nach der Ernte gepresst werden, bleibt das Öl **ein Jahr lang schmackhaft und von bester Qualität**.
6. **Lassen Sie die Nüsse möglichst lange in der Schale!** Lagern Sie diese trocken und luftig in kleineren Portionen z. B. in Netzsäckchen oder einlagig ausgebreitet.
7. Sie benötigen rund **36 Kilo Nüsse in der Schale**, um später die für eine Presspartie benötigten 12 Kilo Kerne zu erhalten.
8. Knacken und verlesen Sie die Nüsse mit **möglichst kurzem Abstand zum Presstermin**. Die ausgemachten Nusskerne bewahren Sie z. B. in Kopfkissenbezügen oder in Baumwolltaschen auf, gerne in einem mäßig warmen Raum.
9. Wer die Nüsse bereits frühzeitig knacken möchte, kann die gut durchgetrockneten Nusskerne z. B. beim Metzger in 3 kg-Portionen **vakuum verschweißen** lassen.
10. In den Vakuumpacks sind die Kerne unabhängig vom Lagerort **ideal geschützt** und können ohne Weiteres **zwei Jahre aufbewahrt** werden.
  - Durch den Luftabschluss werden die Kerne nicht ranzig.
  - Sie bleiben völlig trocken, können somit auch nicht schimmeln.
  - Nicht zuletzt schützen die Vakuumbutel die Kerne vor dem Befall durch Lebensmittelmotten.
11. Sie können Walnusskerne auch tiefgefrieren. Sie sollten diese jedoch etwa eine Woche vor dem Presstermin **auftauen und erneut gut trocknen**.
12. Die **sorgfältige Trocknung** der Kerne ist das A und O für eine gute Ölausbeute und überzeugende Qualität – die Kerne können nicht trocken genug sein!

**Gutes Gelingen und viel Freude mit Ihrem eigenen Walnusskernöl wünscht Ihre Familie Krauth!**