

Ihr eigenes Nussöl



„Öl aus eigenen Nüssen“

In unserer Ölmühle können Sie aus Ihren eigenen Walnüssen ein ebenso delikates wie gesundes Öl gewinnen lassen. Die Besonderheit dabei ist, dass durch die getrennte Verarbeitung jeder Kunde nur das Öl seiner gelieferten Nüsse erhält!

Um beste Qualität zu gewährleisten, werden bei uns ausschließlich schalenlose Walnuskerne gepresst. Denn nur wenn das Schalenmaterial und die Trennhäute vollständig entfernt sind, überzeugt das Endprodukt. Der Ölgewinn ist enorm und liegt in aller Regel bei gut 60% – aus zwölf Kilogramm Kernen erhalten Sie also rund acht Liter Speiseöl allererster Güte.

Bitte beachten Sie: Walnüsse werden üblicherweise frühestens drei bis vier Monate nach der Ernte zu Öl verarbeitet, meistens jedoch später. Haben Sie daher keine Eile und lagern Sie die Nüsse nach den Hinweisen aus diesem Merkblatt!

Viel Freude und Genuss mit Ihrem eigenen Öl wünscht

Ihre Familie Krauth
Ölmühle Illingen



Trocknung & Lagerung

- Die vom Baum gefallenen Nüsse müssen so rasch wie möglich aufgelesen und danach trocken und luftig, am besten bei Zimmertemperatur, gelagert werden. Breiten Sie die Nüsse in *einer* Schicht, z. B. in offenen Pappkartons locker aus, gerne auch in der prallen Sonne.
- Mindestens vier Wochen sollten die Nüsse in der Schale ausgebreitet trocknen. Danach können sie in kleineren Portionen z. B. in Netzsäckchen aufgehängt werden – keinesfalls jedoch in geschlossenen Behältern oder in feuchten Kellerräumen!
- Bei trockener und luftiger Lagerung können die Nüsse ohne jegliche Qualitätseinbuße zwölf Monate und länger aufbewahrt werden, bevor daraus Öl gewonnen wird.
- Lassen Sie die Nüsse so lange wie möglich in der Schale. Beginnen Sie erst mit dem Knacken, wenn Sie einen Termin zur Ölgewinnung mit uns vereinbart haben.
- Unsere Empfehlung: Lassen Sie Portionen von 2 - 3 Kilo zuvor getrockneter Kerne z. B. beim Metzger in Vakuumenteln einschweißen. Dann sind Sie in puncto Lagerung alle Sorgen los!
- Sie können getrocknete Nusskerne auch gerne einfrieren. Nach dem Entnehmen aus dem Gefrierschrank müssen die Kerne jedoch erneut ausgiebig getrocknet werden.

Ölproduktion & Mengen

- Das Öl wird hydraulisch mit Stempelpressen gewonnen, die Kerne zuvor weder zerkleinert noch erwärmt. So erhalten Sie ein wirklich naturbelassenes und unverfälschtes Produkt!
- Um eine separate Verarbeitung Ihrer Nüsse zu gewährleisten, benötigen wir 12 kg Kerne für eine Pressenfüllung. Die Öl-Ausbeute hieraus beträgt rund 8 Liter.
- Oft hört man, dass unbehandeltes Walnussöl schnell verderbe und ranzig werde. Nach unserer langjährigen Erfahrung ist das Öl jedoch bei dunkler, kühler und luftdichter Aufbewahrung ohne Weiteres ein Jahr haltbar.



Kerne übrig? Zu viel Öl?

Wir bieten Ihnen an, Kerne oder nicht benötigte Ölmengen in bar oder im Tausch mit anderen hochwertigen Speiseölen zu verrechnen.

→ Sprechen Sie uns an!

Anlieferung

- Die Nusskerne werden nach Vereinbarung kurz vor dem Presstermin von Ihnen angeliefert.
- Geben Sie die 12 kg Kerne unmittelbar vor Anlieferung in *einen* stabilen Kopfkissenbezug, binden diesen gut zu und befestigen daran einen Zettel mit Ihrem Namen und Telefonnummer.
- Wir sind bemüht, Kunden mit einem Anreiseweg von mehr als 20 km einen Präsenztermin anzubieten. Dann können Sie nach etwa einer Stunde Wartezeit Ihr Öl gleich mitnehmen.

Kosten & Abfüllung

- Der rund einstündige Verarbeitungsprozess für eine Presse kostet pauschal 35 Euro.
- Ihr frisch gewonnenes Öl wird standardgemäß in fabrikneue Weißblechkanister (2,5 oder 5,0 Ltr.) abgefüllt. Ein Kanister kostet 4,00 Euro. Restmengen füllen wir in 0,5 Ltr. Flaschen ab.
- Um kleinere Mengen abzufüllen, können Sie bei uns für 1,00 Euro spezielle Ölfaschen (0,25 Ltr.) kaufen. Lassen Sie das frisch gewonnene Öl jedoch vor Abfüllung erst etwa 2 - 3 Tage ruhen.
- Wir befüllen auch von Ihnen mitgebrachte Behältnisse, wenn diese ein Fassungsvermögen von mindestens 2,5 Ltr. haben.

Anmeldung

- Ihr eigenes Nussöl können wir für Sie nur nach vorheriger Anmeldung und Terminvergabe (telefonisch oder per E-Mail) pressen. Bitte beachten Sie die jeweils aktuellen Ankündigungen auf unserer Internetseite bzw. der Telefonansage.
- Unsere Kapazitäten sind begrenzt. Haben Sie daher bitte Verständnis, wenn längere Wartezeiten bestehen und wir nicht jeden Terminwunsch berücksichtigen können.



Historische Ölmühle Illingen
Familie Krauth
Mühlstraße 1
75428 Illingen (Württ.)
Telefon (07042) 22 580
info@oelmuehle-illingen.de

www.oelmuehle-illingen.de

