

Nussöl vom eigenen Nussbaum



Der Walnussbaum – der Olivenbaum der Alpennordseite

Aus seinen Nüssen lässt sich ein hochwertiges und köstliches Öl pressen. Der Omega-3-Fettsäuregehalt des Walnussöls ist sechsmal höher, wie jenes des Olivenöls. Und jeder Nussbaum hat seine eigene Geschichte – würden 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 Nusschale 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 in-nerst 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 schimmigen 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 Nussskerne und Rücknahme des Öls

Vor der Anlieferung bitte telefonieren: 071 394 53 15

Bevor Sie Ihre frisch geknackten Nussskerne 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 Nussskerne pressen lassen wollen, dann bringen Sie die Nussskerne im verschlossenen Gefrierbeutel 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 Annahmereinfolge 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 2.5dl Maraska-Ölflaschen abgefüllt** wurde. Je nach Absetzgrad der Schwebeteilchen unterscheiden wir zwischen Rohöl, Trüböl und Reinöl.

| Absetzgrad der Schwebeteilchen | Je nach Absetzgrad des Öls variiert die Ölbeschaffenheit. | So lange dauert es, bis Ihr Öl abholbereit ist: | Sie wählen, in welches Gebinde abgefüllt werden soll. | Ist eine weitere Behandlung durch den Kunden nötig? |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rohöl | trüb mit vielen Schwebeteilchen | 1 Monat | 1.5l PET oder Bag-in-Box | Ja, selbst absetzen lassen. |
| Trüböl (einmal sedimentiert) | leicht trüb | 2 Monate | 1.5l PET oder Bag-in-Box | Allenfalls muss noch dekantiert werden. |
| Reinöl (zweimal sedimentiert) | klares Öl | 3 Monate | 1, 2.5 oder 5dl Maraska-Ölflaschen mit Ölausguss und Anrollverschluss oder in 1.5l PET oder Bag-in-Box. | 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

Es wird nur einwandfreie Nussqualität und trockene Ware zur Kundenpressung angenommen. Übergrosse Nüsse (> 36 mm Kaliber) können nicht gepresst werden.

| 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) |

| Presskuchenrücknahme | Preis |
|---------------------------|--------|
| Rücknahme von Presskuchen | gratis |

| Sedimentieren | Preis |
|-------------------------------|-----------------------|
| Trüböl (einmal sedimentiert) | Fr. 20.00 pro Auftrag |
| Reinöl (zweimal 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 1.5l | Fr. 2.00 pro Flasche | Fr. 0.70 pro Flasche |
| Bag-in-Box 10l | Fr. 10.00 pro Bag-in-Box | Fr. 5.00 pro Bag-in-Box |

alle Preise exkl. 7.7 % MWST

St. Gallische Saatzucht

Mattenweg 11

9230 Flawil

Tel. 071 394 53 15

Fax 071 394 53 01

produktion@saatzucht.ch

www.st.galleroel.ch



Maraska-Ölflasche
mit Anrollverschluss

