

## Nussöl – eine Spezialität

Klaus Gersbach, Strickhof Fachstelle Obst, Lindau

Aufgrund der reichlichen Walnussernte dieses Jahres wird die Frage: «Wo gibt es noch Ölmühlen?» wieder aktuell. Wir sind dieser Frage nachgegangen und können folgende Feststellungen machen:

Im Kanton Zürich gibt es eine « Nussöli» bei Susi Spalinger-Schneider am Öliweg 1 in Marthalen, Tel. 052 319 12 57. Die Kosten für das Pressen sind Fr. 4.–/kg Nusskerne.

Eine weitere Öli steht in Lüterswil SO. Die Anlage stammt noch aus dem 16. Jahrhundert und wird, nach einer aufwändigen Restauration im Jahr 1988, heute vom Öliverein Lüterswil wieder betrieben, siehe auch [www.grabenoee.ch](http://www.grabenoee.ch)

Bei diesen beiden Mühlen müssen die Kerne selber aus den Nüssen genommen werden, was den Vorteil hat, dass schadhafte Kerne aussortiert werden können.

Die Ausbeute von den getrockneten, gesunden Nüssen sind rund 40% Kerne. Aus den Kernen gewinnt man 40% Öl. Somit ergeben 10 kg Nüsse rund 4 kg Kerne und daraus können 1,5 bis 2 L Nussöl gepresst werden.

Bei der Maschinengemeinschaft Nussöli in Olsberg/AG Tel. 061 841 21 37 können die Nüsse mitsamt der Schale, jedoch sauber gebürstet und gewaschen verölt werden. Auch dieses System erreicht eine Ausbeute von rund 16% Öl aus den ganzen Nüssen.

### **Vielseitig verwendbar**

Die Familie Brändli in Au/ZH hat im letzten Jahr Nussöl gemacht und verkauft es in ihrem Laden zu Fr. 21.80 pro 2,5 dl. Hansruedi Brändli sagt dazu: «Wenn wir unseren Gästen zum Apéro Käse mit Nussöl und einem Glas Weisswein anbieten, dann «flippen» sie aus. Es ist wirklich etwas sehr Spezielles, dieses Öl.»

Wichtig zu wissen: Die Nüsse müssen in jedem Fall selber gewaschen und unmittelbar danach getrocknet werden. Am einfachsten an der Sonne, wo die Nüsse in dünner Schicht ausgebreitet und mehrmals täglich gewendet werden. Bei Regenwetter sollen geheizte Räumlichkeiten zur Verfügung stehen. Beim Trocknen mit Warmluft darf die Temperatur nie über 25 °C steigen, weil die Nusskerne sonst einen ranzigen Geschmack bekommen und ungeniessbar werden. Die getrockneten Nüsse sollen luftig, zum Beispiel in Gittern oder Netzsäcken, kühl, dunkel und mäuse sicher gelagert werden. Gepresst wird in der Regel erst nach dem Neujahr