

Das 1 x 1 des eigenen Nussöls

Die **sorgfältige Trocknung ist das „A und O“** für eine gute Ölausbeute und überzeugende Qualität – die Nusskerne können nicht trocken genug sein!

- » Die Nüsse in der Schale in einem trockenen, nicht zu kühlen Raum in kleineren Portionen zum Beispiel in Netzsäckchen oder einlagig ausgebreitet lagern.
- » Die ausgemachten Nusskerne bewahren Sie in einem warmen Raum (18 - 20°C) in 3 – 4 kg Portionen zum Beispiel in Kopfkissenbezügen oder in Baumwolltaschen auf. Aber bitte nicht länger als 1 – 2 Monate!
- » Drei Tage vor Ihrem Presstermin die Walnusskerne am besten nochmals in der Nähe eines Ofens oder einer Heizung bzw. in der Sonne ausbreiten.
- » Bitte bringen Sie die Nusskerne „zimmerwarm“ – also nicht die Nüsse in der Nacht vor Ihrem Presstermin im winterkalten Kofferraum o. ä. lagern.
- » Die Nusskerne haben wie Fließpapier die Tendenz, immer wieder Feuchtigkeit aufzunehmen!

1. Der erste Schritt ist die Terminvereinbarung! Stimmen Sie **frühzeitig telefonisch unter 07042 – 22 580** einen Termin mit uns ab, am besten schon in den Sommermonaten.
2. Am besten Sie vereinbaren bei uns im Hause gleich den Termin für's nächste Mal.
3. Sollte sich der langfristig vereinbarte Termin später als unpassend oder unnötig erweisen, können Sie den Presstermin problemlos absagen oder verschieben.
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 oder später nach der Ernte gepresst werden, bleibt das Öl ein Jahr lang schmackhaft und von bester Qualität.
6. Sie benötigen rund 36 Kilo Nüsse in der Schale, um später die für eine Presspartie benötigten 12 Kilo Kerne zu erhalten.
7. Knacken und verlesen Sie die Nüsse mit möglichst kurzem Abstand zum Presstermin.
8. Wer die Nüsse bereits frühzeitig knacken möchte, sollte die gut durchgetrockneten Nusskerne zum Beispiel beim Metzger in 3 kg-Portionen vakuum verschweißen lassen.
9. 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. Sie können die Nusskerne in den Vakuumbuteln zum Presstermin bringen.
10. Sie können Walnusskerne auch tiefgefrieren. Sie sollten diese jedoch etwa eine Woche vor dem Presstermin auftauen und erneut gut trocknen (in der Sonne oder der Nähe eines Ofens).

Gutes Gelingen und viel Freude mit Ihrem eigenen Walnusskernöl wünscht...

Ihre Familie Krauth

