

3000 Kilo Walnüsse täglich zu Walnussöl gepresst



HAUENSTEIN. Viel erfolgreicher als erwartet verlief die Aktion „Pfalz Walnuss“, die die Wasgau-Ölmühle in Hauenstein gemeinsam mit mehreren Partnern gestartet im Herbst hatte. Walnüsse aus der ganzen Pfalz waren angeliefert worden: „Wir hatten mit 500 bis 1.000 Kilogramm gerechnet, tatsächlich wurden es fast 3.000 Kilo“, berichtet Ölmüller Timo Keller. Was aus der Walnussflut wird und

dass auch die Ölmüller immer dazulernen müssen: ein Besuch in der Ölmühle.

In Mengen von 20 Pfund bis zu 100 Kilo seien die Früchte aus der ganzen Pfalz angeliefert worden, blickt Keller zurück. Lieferanten wurden mit Naturalien –hier mit Walnussöl- oder mit Gutscheinen oder cash entlohnt. Geknackt wurden die Nüsse mit Hilfe einer „Knackmaschine“ von Mitarbeitenden der Lebenshilfe Südliche Weinstraße, einer Einrichtung für Menschen mit Handicap. Aus 100 Kilo Nüssen bleiben 30 Kilo Kerne: Aus einem Kilo Kerne kann etwa ein halber Liter Öl gepresst werden, rechnet der Ölmüller vor.

„Das Pressen von Walnussöl war auch für uns Neuland, wir haben ständig dazu gelernt, mussten immer wieder nachjustieren“, berichtet Keller über die Arbeit der letzten Wochen. Noch nicht alle Nüsse sind verarbeitet. Das gewonnene Öl aus Pfalz-Nüssen freilich erfreut sich bereits großer Nachfrage und erfährt viel Lob von Kunden: „Das beste Walnussöl, das ich je probiert habe“, urteilte eine Dame via Facebook, eine andere schrieb: „Intensiv und harmonisch zugleich!“

Das Walnussöl wird nicht in industriellem Maßstab gepresst: Aus der kleinen Presse, die über einen trichterförmigen Behälter „geladen“ wird, läuft in zwei dünnen Strahlen das Walnussöl in einen Edelstahlbehälter. Das gelbe Öl wandert aus dem Edelstahlbehälter zur Sedimentation in einen Glaszylinder und ruht dort. Dabei setzen sich die nach der Pressung noch im Öl befindlichen Trübstoffe ab.

Das klare Öl wird nach ein paar Tagen abgeschöpft und in Handarbeit abgefüllt. 15,90 Euro kosten 250 Milliliter des Öls, das, wie Timo en passant erzählt, viele Omega-3-Fettsäuren enthält, reich an Mineralstoffen wie Magnesium, Kalium und Calcium sei, und auch Fluor und Selen sowie Vitamin E und Biotin liefere. „Durch die von uns

praktizierte Kaltpressung behält das Öl die wertvollen Nährstoffe der Walnuss und ihr nussig-mildes Aroma“, ist der Ölmüller begeistert von der Qualität dessen, was da langsam aus der Mühle läuft.

Auch das ist wichtig: Auch die Nebenprodukte des Pressverfahrens sind kein Abfall. Aus dem Presskuchen, wie das ausgepresste Nussmaterial heißt, entsteht Mehl, das zu Nudeln weiterverarbeitet werden kann. Aus dem sich bei der Sedimentation absetzenden Mus wird mit Kakao und Zucker ein leckerer Nussaufstrich, es gibt Paprika-Dips, Schoko-Honig und Dark- Schokolade mit Walnussmus. Und in Zusammenarbeit mit dem „Bobremer Braukeller“ wird auch ein Walnussbier gebraut.

Bei dem bisherigen Erfolg kein Wunder: Die Aktion soll im nächsten Jahr wiederholt werden, sagt Timo Keller. Die Anlieferung wolle er etwas anders organisieren. „Generell“ trage er sich mit dem Gedanken, die Ölmühle zu vergrößern, eventuell eine weitere Ölpresse anzuschaffen. Zum Angebot der Ölmühle, die sich als „Gläserne Ölmanufaktur“ auch Besuchern bei Führungen öffnet, zählen übrigens Öle aus zehn verschiedenen Ausgangsprodukten. Sie werden unter anderem über den der Ölmühle angeschlossenen Feinkostladen „Hollerbusch“ vermarktet.

Info: <http://www.wasgau-oelmuehle.de> und <https://hollerbusch-pfalz.de>