

„Pfalz Walnuss“ geht in die zweite Runde



HAUENSTEIN. Nach der überwältigenden Resonanz im vergangenen Jahr geht die Aktion „Pfalz Walnuss“ in die zweite Runde: „Wir haben aus den organisatorischen Engpässen der letzten Saison gelernt, die Kinderkrankheiten abgestellt und gehen mit einem modifizierten Konzept in die zweite Runde“, berichtet Timo Keller. Er ist der

Geschäftsführer der Hauensteiner Wasgau Ölmühle, die sich nun auch für größere Mengen Walnüsse wappnet. Was erwartet die Lieferanten?

Das Prinzip bleibt gleich: Die Ölmühle, die in der alten Turnhalle vis-à-vis des Schuhmuseums arbeitet, sucht pfalzweit Walnüsse. „Viele Nussbaumbesitzer wissen doch nicht, was sie mit den vielen Früchten, die der Baum liefert, machen können“, sagt Timo Keller. „Wir laden die Baumbesitzer ein, ihre Nussernte bei uns anzuliefern. Wir verarbeiten sie bei uns zu hochwertigen Walnuss-Produkten.“

Dieser Aufruf hatte im vergangenen Jahr so eingeschlagen, dass die Lieferanten die Mühle fast überrollten. „Wir hatten mit 500 bis 1.000 Kilogramm gerechnet, tatsächlich wurden es fast 3.000 Kilo“, berichtet der Ideengeber. „Das hat uns sehr gefreut“, blickt Keller zurück. „Es hat uns und den Lieferanten aber eine überaus anspruchsvolle Organisation beschert.“ Deshalb wird umgestellt: Für die Anlieferung der Früchte wird ein spezielles Zeitfenster geöffnet: Nach Anmeldung kann samstags zwischen 10 und 13 Uhr und mittwochs zwischen 14 und 17 Uhr angeliefert werden.

Keller hat auch das Presskonzept umgestellt und in zwei neuen Pressen und anderes Equipment rund 80.000 Euro investiert. Eine der Pressen sei -auch auf Grund der Erfahrungen der Saison 2020- speziell für die Herstellung von Walnussöl in einem mehrstufigen Prozess konfiguriert worden. Sie sei deutlich leistungsfähiger, schaffe einen Durchsatz von 30 Kilogramm Nüssen und erleichtere die Arbeitsabläufe immens.

Nach wie vor gilt: Wer Nüsse liefert, wird in Naturalien -beispielsweise Walnussöl- oder cash in Euro bezahlt. Neu aber ist, dass sich jeder aus seinen Nüssen sein eigenes Öl pressen lassen kann, statt die Walnüsse an die Mühle zu verkaufen. Das

könne man auch günstiger als zuletzt anbieten: Lohnpressung kostet 3,50 Euro pro Kilogramm Walnusskerne und eine Einmalpauschale von 25 Euro. Möglich sei auch ein individuelles Etikett.

Überhaupt, so Keller, wolle man „verstärkt die Lohnpressung der Walnüsse für jeden Einzelkunden stärker in den Fokus nehmen“. Mit den neuen Pressen sei man auch in der Lage, Lohnaufträge für Großkunden über mehrere tausend Liter Öl abzuwickeln. Dann komme alles von der Pressung über die Abfüllung bis zur Etikettierung und Verpackung aus der Wasgau-Ölmühle: „Nur unser Name steht nicht mehr drauf.“ Auch für größere Aufträge von Kunden, die selbst abfüllen, steht man in der Turnstraße parat.

Nach wie vor aber werden die insgesamt 18 verschiedene Sorten Speiseöle der Wasgau-Ölmühle, die im angeschlossenen Naturkostladen „Hollerbusch“ neben anderen Ölprodukten wie Würzölen, Pesto oder Aufstrichen angeboten werden, in der „Gläsernen Manufaktur“ „von Hand“ hergestellt. Um die Herstellung und Verarbeitung kümmern sich in der Wasgau-Ölmühle, produziert, inzwischen fünf Mitarbeiter, „mit steigender Tendenz“, wie Timo Keller anmerkt.

Er denke auch über eine räumliche Expansion nach, will aber den Standort vis-à-vis des Schuhmuseums beibehalten. 2019 hatte Keller mit einem Investitionsaufwand von 450.000 Euro die alte Hauensteiner Turnhalle aufwendig umgebaut und für die „Gläserne Öl-Manufaktur“ und „Hollerbusch“ funktionelle Räume geschaffen. „Wir stoßen hier in der Turnstraße aber an räumliche Grenzen“, stellt er fest. Den Raum des früheren Naturkostladens hat man in die Produktion einbezogen, ein Überseecontainer dient als Lager.

Mit der Ausweitung des Angebots auch auf Lohnpressung schaffe man dem Unternehmen ein weiteres Standbein. Und man sei dabei, die Abläufe Stück für Stück effizienter zu gestalten. Die Ideen gehen Keller nicht aus: Derzeit stelle er Überlegungen an, über die Führungen in der Gläsernen Manufaktur hinaus, die „sehr gut angenommen“ würden, auch weitere Erlebnis-Elemente rund um Speiseöle und Naturkost anzubieten: So sei beispielsweise „Ölmüller für einen Tag“ eine Option. Auch über ein Angebot, das die Information über die Öle mit Walderlebnis und Waldbaden sowie Ernährungsberatung kombiniert, werde nachgedacht.

Nicht zuletzt: Auch im Naturkostladen „Hollerbusch“, der mit einer breiten Palette an nachhaltigen und regionalen Produkten aufwartet, gibt es ab Mitte September ein

neues Angebot: Für eine Auswahl aus dem Sortiment bietet man einen Lieferservice an. Montags und dienstags wird bestellt, samstags wird ausgeliefert, wobei der Radius sich auf das Dahnertal und die VG Hauenstein beschränkt.

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