



Oelmühlen in der Schweiz

Walnussoel ist ein sehr schmackhaftes Speiseoel, das vorzugsweise in der kalten Küche Verwendung findet. Zudem ist es eines der wertvollsten Pflanzenoel überhaupt mit einem Anteil von rund 70% mehrfach ungesättigten Fettsäuren, die für einen günstigen Cholesterinspiegel sorgen.

Kühl, trocken und lichtgeschützt ist Baumnussoel sechs Monate bis ein Jahr haltbar. 10kg Baumnüsse ergeben ca. 4kg Kerne. Daraus lassen sich 1,5 – 2l Nussöl gewinnen. Zur Verarbeitung eignen sich nur einwandfreie Nüsse bzw. Kerne (siehe Merkblatt "Ernte – Trocknung – Lagerung").

Ölmühle	Arbeiten
<p>St. Galler Öl</p> <p>St. Gallische Saatzucht, Mattenweg 11, 9230 Flawil</p> <p>Tel. 071 394 53 00 Tel. 071 394 53 10 (Leo Brändle) info@saatzucht.ch</p>	<p>Nussknackanlage, Mindestmenge: 10 kg Kerne (=ca. 45% Öl, Fr. 6.-/kg exkl. MwSt.) bzw. 20 kg ganze Nüsse (= ca. 18% Öl, Fr. 5.-/kg exkl. MwSt.), Rohöl nach ca. 2 Wochen abholbereit, auf Wunsch sedimentiert & in Glasflaschen mit Ölausguss und angerollter Kapsel (ca. 8 Wochen Wartezeit).</p> <p>Annahme: November bis April, werktags 8:00-11:30 und 14:00-17:00 (Gebäude mit drei Plastikkühen davor)</p>
<p>Nussöli Thurgau</p> <p>Niklaus Allenspach, Beierhalden 15, 9225 Wilen (Gottshaus)</p> <p>Tel. 071 422 29 03 Mobile 079 542 78 73</p>	<p>Presst Ihre Nüsse mit der Schale (kaltgepresst). Terminvereinbarung per Telefon.</p> <p>Mindestmenge: 5 kg ganze Nüsse.</p> <p>Preis: Fr. 25.- pro Liter.</p>

<p>Öle zur alten Metzg</p> <p>Koni Messikommer, Dorfstrasse 55, 8933 Maschwanden</p> <p>Tel. 044 767 13 57 koni.messikommer@sunrise.ch</p>	<p>Nussöl kaltgepresst, auch Kleinmengen, Annahme von Nüssen mit Schale: werden zu Fr. 8.65 inkl. MwSt./kg Kerne in einer geschützten Werkstatt entkernt. 3 kg Nüsse in der Schale ergeben ca. 1 kg Kerne.</p> <p>Öffnungszeiten: Die Ölmühle ist das ganze Jahr in Betrieb. Termine bitte telefonisch oder per Mail vereinbaren.</p>
<p>Ölmühle Christoph Scheuermann</p> <p>Christoph Scheuermann, Mellingerstrasse 49, 5608 Stetten AG</p> <p>Tel. 056 496 40 25 Mobile: 079 525 16 34 ch-scheuermann@bluewinn.ch</p>	<p>Altbewährte Spindelpresse für Baumnüsse, Raps, Sonnenblumenkerne etc. Öl wird beim Pressen nicht erhitzt, absolut kaltgepresst.</p> <p>Die Ölpresse ist von Januar bis April in Betrieb. Anlieferung jeweils morgens von Montag bis Freitag oder nach telefonischer Vereinbarung. Nüsse werden auf Wusch auch geknackt.</p>
<p>Ölpresse</p> <p>Hermann Schwarz, Seebacherstrasse 7, 8536 Hüttwilen</p> <p>Tel. 052 337 32 06 Mobile 076 323 32 06 schwarzh@sunrise.ch</p>	<p>Eigenbau-Pressen: Öl wird zu keinem Zeitpunkt der Verarbeitung spürbar erwärmt.</p> <p>Mindestmenge: 1 kg bis max. 30 kg Kerne</p> <p>Preis: Fr. 11.- pro 1 kg Öl (ca. 1.07 Liter)</p>

<p>Pflanzenöl.ch AG</p> <p>Markus Deppeler, Ölmühle Hardhof, 5306 Tegerfelden</p> <p>Tel. 056 245 80 77, info@pflanzenoel.ch www.pflanzenoel.ch</p>	<p>Nussknackanlage, moderne Schneckenpresse: Kunde bekommt Nusskerne oder kalt gepresstes Öl garantiert aus seiner Nusslieferung, mind. 25 kg Nüsse bzw. 8 kg Nusskerne pro Auftrag. Ganzjahres-Betrieb ohne Kapazitätsengpässe: jeden FR 14-16 Uhr Anlieferung und Abholung, Öl wird in Bag-in-Box oder Glasflaschen abgefüllt, auf Wunsch etikettiert, 6-10 Wochen Verarbeitungszeit, Pressen aller Ölpflanzen (auch Saaten wie Raps etc.) Verkauf von SwissOmegaPower ® Premium-Baumnussöl (CH-Nüsse, kalt gepresst): 250 ml Fr. 42.10</p>
<p>Gasser-Öle</p> <p>Familie Willy Gasser, Allmendgasse 57, 4712 Laupersdorf SO</p> <p>Tel. 062 391 43 63 Mobile 077 439 25 35 willy.gasser@ggs.ch www.gasser-oele.ch</p>	<p>Unsere Ölpresse ist das ganze Jahr in Betrieb. Das Nussöl wird kaltgepresst, auch Kleinmengen sind willkommen. Preis: 6.-Fr. pro Kilo Baumnusskerne. Wir pressen auch Raps, Sonnenblumen, Lein, Haselnüsse, Aprikosenkerne etc. Anmeldungen telefonisch oder per E-Mail.</p>
<p>Ölmüli Züri Oberland</p> <p>Robert Wild, Lettenmoosstrasse 5b, 8635 Dürnten</p> <p>Tel. 055 243 18 84 Mobile 079 945 40 38 robert.wild@hispeed.ch</p>	<p>Die Mühli ölt Baumnüsse, Kürbiskerne und andere Kerne auf Anfrage sowie Hagebutten. Anmeldungen bitte telefonisch oder per E-Mail.</p>

<p>Grabenöli, Ölverein Lüterswil</p> <p>Claudia Leu</p> <p>Mobile 077 456 57 82 info@grabenoele.ch www.grabenoele.ch</p>	<p>Anmeldung zum Ölen: telefonisch jeweils MO 19 - 21 Uhr, Öl wird am 1. & 3. Wochenende des Monats gepresst, jeweils 10-17 Uhr, April - Mai - Juni - September - Oktober; in dieser Zeit gratis Besichtigung (auch Gruppen), weitere Termine nur nach Absprache; Warmpressung nach alter Tradition: gut 4 l Öl aus 10 kg Kernen; Verkauf von Produkten während normalen Öffnungszeiten (kein Postversand!).</p> <p>Verkauf von Nussöl und Nussmehl, Ankauf von CH-Nusskernen zu Fr. 13.- / kg.</p>
<p>Öli Mühledorf SO</p> <p>Max Lätt, Sägerei, 4583 Mühledorf</p> <p>Tel. 032 661 10 74</p>	<p>Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung. Herstellung und Verkauf von Baumnussöl</p>
<p>Nussöli</p> <p>Monika & Ernst Rytz, Chloster 5, 4305 Olsberg</p> <p>Tel. 061 841 21 37, Mobile 079 302 87 80 www.nussoeli.ch</p>	<p>Die «Nussöli» presst Ihre Nüsse mit der Schale (kaltgepresst). Daher müssen die Nüsse sauber und trocken (lagerfähig) sein. Mindestmenge: 5 kg ganze Nüsse. Öffnungszeiten: November - März jeweils Samstag 10-12 Uhr Nussannahme ab 1. Oktober oder ausserhalb Öffnungszeiten nach tel. Vereinbarung.</p>

<p>Naturkostbar</p> <p>Michael Brönnimann, Bahnhofstrasse 3, 3612 Steffisburg</p> <p>Tel. 079 770 48 88 info@naturkostbar.ch www.naturkostbar.ch</p>	<p>Wassergekühlte Schneckenpresse, keine Knack-maschine. Lohnpressen: ca. Fr. 20.- pro Liter (je nach Menge). Annahme von Nüssen und Saaten zum Ölen, Verkauf durch uns.</p>
<p>Öli Arch</p> <p>Charly Burger, Oberdorfstrasse 24, 3296 Arch BE</p> <p>Tel. 032 679 26 18 Mobile 079 311 89 39</p>	<p>Nur auf telefonische Voranmeldung.. Kurze Verarbeitungszeit</p>
<p>Ölmühle Münsingen</p> <p>Mühletalstrasse 28, 3111 Tägertschi</p> <p>Tel. 031 721 71 95 wemat@tiscali.ch</p>	<p>Ölmühle, Knochenstampfe, Nagelschmiede Öffnungszeiten: 1. & 3. Wochenende im Monat 14-17 Uhr Vermietung / Führungen: 031 724 52 31</p>

<p>Berner Ölmühle</p> <p>Cédric Wüthrich, Brunngasse 16, 3011 Bern</p> <p>Tel. 076 570 13 10 info@rohrohroh.ch www.rohrohroh.ch</p>	<p>Lohnpressen mit moderner wassergekühlter Schneckenpresse (Auslauftemperatur max. 37C), Termine nach Vereinbarung, nur Kerne in Bio-Qualität, Kunde bekommt garantiert das Öl von seinen Kernen. Mindestmenge: 5 kg, Grundpauschale pro Auftrag: Fr. 60.- (Stand Juli 2011), Kilopreis ab 12 kg: Fr. 5.- Annahme von ungerösteter Bio-Ware zum Ölen, Verkauf durch uns.</p>
<p>Moulin Dessous Tour</p> <p>Heinz Schuler, Route de Sous-Tour 30, 1562 Corcelles-près-Payerne</p> <p>Tel. 026 660 10 00 Mobile 079 429 97 77 archdoku@bluewin.ch</p>	<p>Pressung nach alter Tradition («à l’Ancienne») von Dezember bis April nach telefonischer Vereinbarung. Kunden können beim Pressen zuschauen und ihr eigenes Öl gleich mitnehmen. Besichtigung nach Absprache. Verkauf von Baumnussöl.</p>
<p>Huilerie de Pompaples</p> <p>Pierre Monnier, Le Pré Girard, 1318 Pompaples</p> <p>Tel. 021 866 62 69 huilerie@bluewin.ch</p>	

Moulin de Sévery

Bovey & Fils,
1141 Sévery

Tel. 021 800 33 33

www.huilerie-de-severy.ch

Wir bemühen uns, dieses Informationsblatt - soweit uns gemeldet - aktuell zu halten. Korrekturen bitte an ralph.bachmann@fructus.ch

Stand Mai 2020