

# 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").

<p><b>St. Galler Öl</b>          St. Gallische Saatzucht, Mattenweg 11, 9230 Flawil          Tel. 071 394 53 00 / Fax 071 394 53 01 <a href="mailto:info@saatzucht.ch">info@saatzucht.ch</a>          Leo Brändle, Tel. 071 394 53 10 <a href="mailto:verkauf@saatzucht.ch">verkauf@saatzucht.ch</a></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 &amp; in Glasflaschen mit Ölausguss und angerollter Kapsel (ca. 8 Wochen Wartezeit).          Annahme: November bis April, werktags 8:00-11:30 und 14:00-17:00 (Gebäude mit drei Plastikkühen davor)</p>
<p><b>Nussoeli Thurgau</b>          Niklaus Allenspach, Beierhalden 15, 9225 Wilen (Gottshaus)          Tel. 071 422 29 03, Natel: 079 542 78 73</p>	<p>Presst Ihre Nüsse mit der Schale (kaltgepresst). Terminvereinbarung per Telefon.          Mindestmenge: 5 kg ganze Nüsse.          Preis: Fr. 25.- pro Liter.</p>
<p><b>Oele zur alten Metzg</b>          Koni Messikommer, Dorfstrasse 55, 8933 Maschwanden          Tel. 044 767 13 57 <a href="mailto:koni.messikommer@sunrise.ch">koni.messikommer@sunrise.ch</a></p>	<p>Nussoel 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.          Öffnungszeiten: Die Oelmühle ist das ganze Jahr in Betrieb. Termine bitte telefonisch oder per Mail vereinbaren.</p>
<p><b>Ölmühle Christoph Scheuermann</b>          Christoph Scheuermann, Mellingerstrasse 49, 5608 Stetten AG          Telefon: 056 496 40 25, Mobile: 079 525 16 34  <a href="mailto:ch-scheuermann@bluewinn.ch">ch-scheuermann@bluewinn.ch</a></p>	<p>Altbewährte Spindelpresse für Baumnüsse, Raps, Sonnenblumenkerne etc. Öl wird beim Pressen nicht erhitzt, absolut kaltgepresst. Die Ölpresse ist von Januar bis April in Betrieb. Anlieferung jeweils morgens von Montag bis Freitag oder nach telefonischer Vereinbarung. Nüsse werden auf Wunsch auch geknackt.</p>
<p><b>Oelpresse</b>          Hermann Schwarz, Seebacherstrasse 7, 8536 Hüttwilen          Tel. 052 337 32 06, Natel: 076 323 32 06 <a href="mailto:schwarz@sunrise.ch">schwarz@sunrise.ch</a></p>	<p>Eigenbau-Presse: Oel wird zu keinem Zeitpunkt der Verarbeitung spürbar erwärmt.          Mindestmenge: 1 kg bis max. 30 kg Kerne          Preis: Fr. 11.- pro 1 kg Oel (ca. 1.07 Liter)</p>
<p><b>Pflanzenoel.ch AG</b>          Markus Deppeler, Oelmühle Hardhof, 5306 Tegerfelden          Tel. 056 245 80 77, Fax: 056 245 80 75  <a href="mailto:info@pflanzenoel.ch">info@pflanzenoel.ch</a> <a href="http://www.pflanzenoel.ch">www.pflanzenoel.ch</a></p>	<p>Nussknackanlage, moderne Schneckenpresse: Kunde bekommt Nusskerne oder kalt gepresstes Oel 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, Oel wird in Bag-in-Box oder Glasflaschen abgefüllt, auf Wunsch etikettiert, 6-10 Wochen Verarbeitungszeit, Pressen aller Oelpflanzen (auch Saaten wie Raps etc.)          Verkauf von SwissOmegaPower® Premium-Baumnussoel (CH-Nüsse, kalt gepresst): 250 ml Fr. 42.10</p>
<p><b>Gassers Oelpresse</b>          Willy Gasser Allmendgasse 57, 4712 Laupersdorf SO          Natel: 077 439 25 35  <a href="mailto:willy.gasser@ggs.ch">willy.gasser@ggs.ch</a></p>	<p>Unsere Oelpresse 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 bitte telefonisch oder per E-Mail.</p>

<p><b>Oelmüli Züri Oberland</b> Robert Wild, Lettenmoosstrasse 5b, 8635 Dürnten Tel: 055 243 18 84, Natel: 079 945 40 38 robert.wild@hispeed.ch</p>	<p>Die Müli ölt Baumnüsse, Kürbiskerne und andere Kerne auf Anfrage sowie Hagebutten. Anmeldungen bitte telefonisch oder per E-Mail.</p>
<p><b>Grabenoeli, Oeliverein Lüterswil</b> Claudia Leu Natel. 077 456 57 82     <a href="mailto:info@grabenoele.ch">info@grabenoele.ch</a>     <a href="http://www.grabenoele.ch">www.grabenoele.ch</a></p>	<p>Anmeldung zum Oelen: telefonisch jeweils MO 19 - 21 Uhr, Oel wird am 1. &amp; 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 Oel aus 10 kg Kernen; Verkauf von Produkten während normalen Öffnungszeiten (kein Postversand!): Nussoel 1 dl Fr. 6.-, 2 dl Fr. 12.-, 7 dl Fr. 32.-, Nussmehl ca. 200 g Fr. 3.-, Ankauf von CH-Nusskernen zu Fr. 13.- / kg.</p>
<p><b>Oeli Mühledorf SO</b> Max Lätt, Sägerei, 4583 Mühledorf Tel. 032 661 10 74</p>	<p>Öffnungszeiten: nach tel. Vereinbarung Herstellung und Verkauf von Baumnussöl</p>
<p><b>Nussöli</b> Monika &amp; Ernst Rytz, Chloster 5, 4305 Olsberg Tel. und Fax: 061 841 21 37, Natel: 079 302 87 80     <a href="http://www.nussoeli.ch">www.nussoeli.ch</a></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><b>Naturkostbar</b> Michael Brönnimann, Bahnhofstrasse 3, 3612 Steffisburg Tel. 079 770 48 88     <a href="mailto:info@naturkostbar.ch">info@naturkostbar.ch</a>     <a href="http://www.naturkostbar.ch">www.naturkostbar.ch</a></p>	<p>Wassergekühlte Schneckenpresse, keine Knackmaschine. Lohnpressen: ca. Fr. 20.- pro Liter (je nach Menge). Annahme von Nüssen und Saaten zum Oelen, Verkauf durch uns.</p>
<p><b>Oeli Arch</b> Charly Burger, Oberdorfstrasse 24, 3296 Arch BE Tel. 032 679 26 18 oder 079 311 89 39, Fax: 032 679 22 82</p>	<p>Nur auf telefonische Voranmeldung Kurze Verarbeitungszeit</p>
<p><b>Oelmühle Münsingen</b> Mühlletalstrasse 28, 3111 Tägertschi Tel. 031 721 71 95     <a href="mailto:wemat@tiscali.ch">wemat@tiscali.ch</a></p>	<p>Oelmühle, Knochenstampfe, Nagelschmiede Öffnungszeiten: 1. &amp; 3. Wochenende im Monat 14-17 Uhr Vermietung / Führungen: 031 724 52 31</p>
<p><b>Berner Oelmühle</b> Cédric Wüthrich, Brunngasse 16, 3011 Bern Tel. 076 570 13 10     <a href="mailto:info@rohrohr.ch">info@rohrohr.ch</a>     <a href="http://www.rohrohr.ch">www.rohrohr.ch</a></p>	<p>Lohnpressen mit moderner wassergekühlter Schneckenpresse (Auslauftemperatur max. 37°C), Termine nach Vereinbarung, nur Kerne in Bio-Qualität, Kunde bekommt garantiert das Oel 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 Oelen, Verkauf durch uns.</p>
<p><b>Moulin Dessous Tour</b> Heinz Schuler, Route de Sous-Tour 30, 1562 Corcelles-près-Payerne Tel. 026 660 10 00 oder 079 429 97 77     <a href="mailto:archdoku@bluewin.ch">archdoku@bluewin.ch</a></p>	<p>Pressung nach alter Tradition («à l'Ancienne») von Dezember bis April nach telefonischer Vereinbarung. Kunden können beim Pressen zuschauen und ihr eigenes Oel gleich mitnehmen. Besichtigung nach Absprache. Verkauf von Baumnussoel.</p>
<p><b>Huilerie de Pompaples</b> Pierre Monnier, Le Pré Girard, 1318 Pompaples Tel. 021 866 62 69     <a href="mailto:huilerie@bluewin.ch">huilerie@bluewin.ch</a></p>	
<p><b>Moulin de Sévery</b> Bovey &amp; Fils, 1141 Sévery Tel. 021 800 33 33     <a href="http://www.huilerie-de-severy.ch">www.huilerie-de-severy.ch</a></p>	