

Herstellung und Verarbeitung unseres Kürbiskernöls

Bei Ölmühle Hartlieb, Heimschuh

Unser Öl wird naturbelassen und auf schonendste Art und Weise in Erstpressung hergestellt. Beim traditionsreichen Stempelpressverfahren erfolgt nach dem Zerkleinern der Kürbiskerne die Erwärmung völlig unabhängig vom Pressvorgang. Das hat den großen Vorteil, dass die Temperatur ganz genau und fein abgestimmt werden kann. Die anschließende „Kaltpressung“ geht so langsam vor sich, dass keine zusätzliche Reibungswärme entsteht. Die natürlichen, wertvollen Inhaltsstoffe (Fettsäuren, Fettbegleitstoffe, Vitamine, Duft, Geschmack, Farbe) bleiben so in unserem wertvollen Kürbiskernöl alle erhalten.

Der kompletten Vorgang genau Schritt für Schritt :

Mahlen und kneten

Zuallererst werden die Kürbiskerne mit Mühlsteinen zerkleinert und anschließend unter Zugabe von Wasser und Salz in einer Knetmaschine so lange gerührt, bis sich die wasserlöslichen von den fettlöslichen Substanzen trennen. Das Salz fördert diesen Prozess, ohne den Geschmack des Öls zu beeinflussen.

Rösten

Ist der Knetvorgang beendet, wird die Masse in der vorgewärmten Röstpfanne unter ständigem Rühren schonend geröstet. Beim Rösten entfalten sich die Aromen. Dieser Vorgang ist sehr heikel, denn der richtige Zeitpunkt darf nicht übersehen werden. Das dazugegebene Wasser verhindert ein zu schnelles Erhitzen. Beim Röstvorgang lösen sich die Eiweißstrukturen auf, das Öl tritt aus und das in der Knetmasse vorhandene Wasser verdampft. Mit viel Fingerspitzengefühl entscheidet der Röster, wann er die Röstung beendet.

Pressung

Anschließend wird das Röstgut schonend und langsam mit wohl dosiertem Druck in einer traditionellen Stempelpresse verpresst. So bleiben die wertvollen, natürlichen Inhaltsstoffe (Fettsäuren, Fettbegleitstoffe, Vitamine, Duft, Geschmack, Farbe) erhalten. Etwa 2,5 bis 3 kg dieser schalenlosen Kürbiskerne werden für einen Liter Kürbiskernöl benötigt. Das traditionelle Herstellverfahren mit schonendem Rösten garantiert ein naturbelassenes Qualitätsprodukt mit sehr intensivem Geschmack.

Ruhen

Danach steht dem Öl noch ein letzter wichtiger Schritt bevor: das Ruhen oder Absetzen. Innerhalb von ein bis zwei Wochen sinken Schwebestoffe und noch enthaltene Eiweiße zu Boden. Unser Kürbiskernöl wird nicht gefiltert.