

Senföl - ein Hauch Exotik in der Küche

Senföl ist ein unverzichtbarer Bestandteil der indischen und bengalischen Küche. Es verleiht Currys, Krabben- und Fischgerichten sowie anderen, landestypischen Gerichten ihren unvergleichbaren, pikant-scharfen Geschmack. Auch hierzulande findet Senföl immer mehr Liebhaber.



Senföl ist ein unverzichtbarer Bestandteil der indischen und bengalischen Küche. Es verleiht Currys, Krabben- und Fischgerichten sowie anderen, landestypischen Gerichten ihren unvergleichbaren, pikant-scharfen Geschmack. Auch hierzulande findet Senföl immer mehr Liebhaber. Senföl wird aus den Samen des schwarzen und weißen Senfs hergestellt. Diese Senfsorten haben einen hohen Ölanteil von ca. 30 Prozent. Öl, gewonnen aus schwarzer Senfsaat, ist deutlich schärfer, als das Öl welches aus der weißen Senfsaat gewonnen wird. Die in

Europa angebotenen Senföle sind im Gegensatz zu den in Indien verwendeten Ölen uneingeschränkt genießbar. Um eventuellen Gesundheitsrisiken vorzubeugen wird das Senföl in Indien bis zum Rauchpunkt erhitzt, danach läßt man es abkühlen, um es dann erneut zu erhitzen. Diese Prozedur ist bei den Ölen aus hiesiger Herstellung nicht notwendig.



Senföl - ideal für die Gourmet-Küche

Seit Jahrtausenden gehören pflanzliche Speiseöle zu den wichtigsten Lebensmitteln. Neben den positiven Auswirkungen der Inhaltsstoffe des Senföls auf die Gesundheit - antibakteriell, Stoffwechsel anregend, reich an ungesättigten Fettsäuren - gibt es zahlreiche Verwendungsmöglichkeiten in der Küche. Senföl lässt sich problemlos bis auf ca. 190 Grad Celsius erhitzen und ist daher hervorragend zum Braten geeignet. Im Gegensatz zu den meist genutzten sonstigen Speiseölen verleiht es den Speisen ein interessantes Senfparoma. Auch zum Einlegen von Fisch und Fleisch, pur oder als Marinade, bietet Senföl eine willkommene Abwechslung. So lassen sich z. B. beim Grillen neue Geschmackserlebnisse entdecken. Selbstverständlich lassen sich mit Senföl auch

köstliche Marinaden für Gemüse zubereiten. Kalt findet das Senföl zum einen Verwendung als ideale Verfeinerung von Salaten aller Art, zum anderen ist es natürlich auch als aromatische Grundlage für Dippes hervorragend geeignet.

Ölmühle Walz - bekannt für hervorragende Speiseöle

Um höchste Qualität für den Kunden zu gewährleisten, wird in der Ölmühle Walz ausschließlich in kleinen Chargen produziert, so wird maximale Frische erreicht. Die verwendeten Saaten und Ölfrüchte werden vor der Ölgewinnung visuell und geschmacklich sorgfältig kontrolliert. Ein unabhängiges Analyseinstitut untersucht zusätzlich die Speiseöle auf die wichtigen Qualitätskriterien. Qualitätssicherung, fachkompetente Beratung und Bedienung der Kunden, sorgsamer Umgang mit den Ressourcen sowie die Erhaltung der handwerklichen Mühlentradition haben für die Geschäftsführerin Brigitte Hättig höchste Priorität. Zudem wird der ökologische Landbau durch Erweiterung des Angebotes an kontrolliert biologischen Speiseölen unterstützt.



Ölgewinnung in der Ölmühle Walz in Oberkirch

Je einfacher der Vorgang der Ölgewinnung ist, um so natürlicher wird auch das Öl sein und um so wertvoller wird sich der Verzehr auf den Menschen auswirken. Die Auswahl und die Vorbereitung der Saaten und Ölfrüchte ist entscheidend für die Qualität und Ausbeute von kaltgepressten Ölen. Eine Zerkleinerung der Saat ist notwendig, um die ölhaltigen Zellen zu öffnen. Vorwiegend geschieht dies unter den zwei sich drehenden, aufrechtstehenden Steinen des Kollergangs. Im Saatenwärmer (früher Wärmepfanne) werden die Saaten unter ständigem Rühren auf 30°C-40°C erwärmt und teilweise mit Wasser befeuchtet. Durch die leichte Erwärmung wird das Öl in den Zellen dünnflüssiger, das Befeuchten bewirkt ein Aufquellen der Saateilchen. Beides erleichtert das Ausfließen beim anschließenden Pressen. Schichtweise wird nun eine Metallplatte, ein Gewebedeckel (früher aus Rosshaar) und die zerkleinerte Saat in einen doppelwandigen zylinderförmigen Behälter (Presseiher) gefüllt. Dieser steht dazu

auf einem Schienenwagen vor dem Saatenwärmer. Nun fährt der Ölmüller den befüllten Presseeiher vor die Presse, schiebt diesen auf den Presstisch und setzt durch Öffnen der Ventile die Presse in Bewegung. Diese drückt die eingefüllten Schichten zunächst mit Niederdruck (60-90 bar) gegen den oberen Anschlag, der auch Stempel genannt wird (daher der Name Stempelpresse). Langsam wird der Druck auf bis zu 350 bar Hochdruck erhöht, um die Saaten ausreichend zu entölen. Die Presszeit pro Behälter liegt dabei zwischen 30 und 60 Minuten. Nach der Pressung werden die gepressten Schichten durch die Öffnung im Seiherwagen nach unten aus dem Behälter ausgestoßen. Die entstandenen Presskuchen werden von den Gewebedeckeln getrennt und weiterverarbeitet. Je nach Restölgehalt ist eine zweite Pressung notwendig und anders als beim Olivenöl auch geschmacklich sinnvoll. Die Öle beider Pressungen werden zusammen in einem Filtersystem von Trübstoffen (Saatgutteilchen) befreit und entfalten nun ihren charakteristischen Geschmack und die jeweils öltypischen Farben.

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

Gourmet Magazin | Mike Aßmann & Dirk Heß GbR
Bleichstraße 77 A | 33607 Bielefeld | Deutschland
+49 (0)521-58497757 | info@gourmet-magazin.de | www.gourmet-magazin.de