

## Bericht zu unserem Kiwanis-Club Abend in der Ölmühle Schaible in Willstätt am 22.09.2022

Tomas Beck hatte diese interessante Besichtigung bereits 2020 geplant und coronabedingt immer wieder verschoben.

Handwerklich, frisch und kalt gepresst!

In der Ölmühle Scheibel in Willstätt werden seit acht Jahren 14 verschiedene Sorten hochwertige Bio-Speiseöle gepresst. Wolfgang Huber-Scheibel hat es sich zusammen mit seiner Ehefrau zur Aufgabe gemacht, für seine Kunden die hochwertigsten und schmackhaftesten BIO-Öle zu gewinnen. Dabei achtet er besonders darauf, dass in den BIO-Ölen die wertvollen und gesunden Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Für die kaltgepressten BIO-Öle verwendet man ausschließlich ausgereifte, schmackhafte Saaten und Nüsse, die den Ölen ihren unvergleichlichen, arttypischen Duft und Geschmack verleihen. Durch die besondere Ölgewinnung auf kleinen Schneckenpressen mit aktiver Kühlung kann man bei empfindlichen Ölen die Presstemperatur deutlich unter 30 Grad Celsius halten. Das funktioniert allerdings nur mit kleinen Maschinen. So bleiben wertvolle Inhaltsstoffe der Öle erhalten. Diese Speiseöle leisten deshalb einen wichtigen Beitrag für eine ausgewogene und vollwertige Ernährung.

Er zeigt uns, wie kaltgepresste Bio-Speiseöle auf den kleinen Schneckenpressen gewonnen werden und seine Frau berichtet sehr Interessantes über die unterschiedliche Bedeutung der einzelnen Öle für den menschlichen Körper und deren Verwendbarkeit in der Küche. Im Anschluss findet eine Ölverkostung statt.



Bildunterschrift: Gruppenbild

Verfasser: Uta Vogel, Telefon: +49 (7841) 9553, Telefon: +49 (160) 4794817, [uta.vogel@lindenhaus.de](mailto:uta.vogel@lindenhaus.de)





Fotos: Uta Vogel  
Text: Uta Vogel