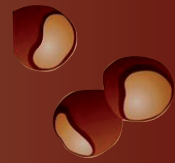


NATUR
KRAFT
WERKE

Schweizer
Marke für
Lebenskunst
und
Leibeswohl



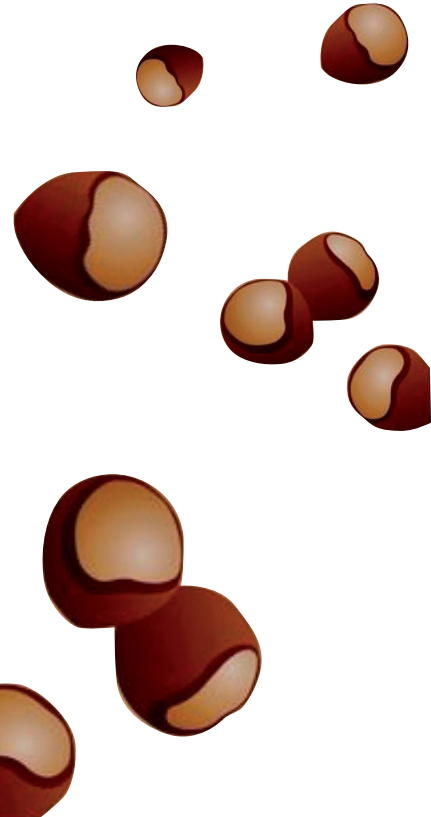
BIO HASELNUSSÖL NATIV

Der gemeine Haselnussstrauch (*Corylus avellana*) gehört zur Familie der Birkengewächse und ist auf dem heimischen Kontinent ein allgegenwärtiges und kulturell stark verankertes Gehölz.

Bekannt ist der Strauch für seine essbaren, seit Jahrtausenden vom Menschen genutzten Früchte, die Haselnüsse. Gepaart mit ihrer kulinarischen Bedeutung ist sie auch Teil einer alten Tradition, wie heidnische und christliche Grabfunde zeigen.

Auch in der jüngeren Vergangenheit war die Hasel Teil vieler kultischer Handlungen, wie ihre symbolische Rolle bei Friedensverhandlungen oder ihre Nutzung als Grenzmarkierung.

Haselnussöl ist vielseitig anwendbar. Da es auch erhitzt werden kann, ist es ein ideales Medium zum Backen, Braten oder Frittieren. Warm und kalt ist seine Verwendung unbegrenzt. Darüber hinaus hat es in der Körperpflege viel zu bieten und ist auch als Massageöl ein Bringer.



2014 in Umstellung



ELEMENTARE LEBENSMITTEL



Um eine hohe Qualität des Haselnussöls zu gewährleisten, schälen wir die Nüsse unmittelbar vor dem Ölpresen. Wir haben dafür eine neue Prozesskette eingerichtet mit Maschinen, die kalibrieren, knacken

und die Schalen von den Kernen trennen. Der Demeter Hof Wagenburg in Seegräben beherbergt diesen Werkbereich und führt für uns mit Betreuten mit geistiger Behinderung diese Arbeiten aus.

EDLE WURZELN, ADELIGES ÖL

Die Haselsträucher, aus deren Frucht wir unser Öl gewinnen, gedeihen gut auf dem vulkanischen Boden der Volsiner Berge an den Ufern des Lago di Bolsena. Hier liegt die Azienda Agricola Aurora von Claudia und Karsten Greve. Auf diesem ungewöhnlichen Hofgut wachsen prächtige Kulturen, u.a. Olivenbäume allen Alters, Pinien- und Lindenbäume sowie Haselnusssträucher. Labyrinthische Parklandschaften mäandern mit Nutzflächen, kleinen Äckern, Obst- und Gemüsegärten, Kräutern und Blumen. Leidenschaftlicher Naturschutz und ausgedehnte Heckenbiotope bewahren ein altes etruskisches Erbe und ein modernes Experiment naturverbundener Existenz. Noch heute machen die zahlreichen Höhlen und Gräber in der Region diese alte kulturelle Substanz erlebbar. Eine symbiotische Gemeinschaft von prosperierender Flora und schützenswürdiger Fauna verleiht dem Ort das Prädikat „paradiesisch“.

FEINSTAROMATISCH UND WOHLTUEND

Die geografische Lage und das Terroir bestimmen wie beim Wein die einzigartige geschmackliche Ausprägung des nativen Haselnussöls. Der vulkanische Untergrund und die sonnige Lage bilden in unserem Fall einen kräftigen und dichten wie auch harmonischen Nussgeschmack heraus. Haselnussöl entfaltet ein Aroma, wie es nur Nussöle vermögen. Es schmiegt sich an Süßes wie Pikantes und lässt sich sowohl kalt als auch warm und heiss verwenden. Haselnussöl kann zum Braten und Backen verwendet werden als auch in Sossen und Dips. Dabei schützen sein hoher Gehalt an Vitamin E (39 mg/100 ml) und eine konsequente Abfüllung in Schwarz-Violett-Glas es davor, vorzeitig an Qualität einzubüßen. Sein Fettsäurespektrum ist dem des Olivenöls sehr ähnlich (8,5% gesättigte FS, 81% einfach ungesättigte FS, 10,5% mehrfach ungesättigte FS). So überzeugt NaturKraftWerke-Haselnussöl, dass es einen ständigen und besonderen Platz in jeder ernst zu nehmenden Küche verdient.



Der Hof Aurora liegt direkt am Lago di Bolsena. Hier wird nicht nur in die Ertragslandwirtschaft investiert, sondern auch in Schönheit. Utopische Dimensionen umhüllen den Schweiß und den Dieseldunst der bäuerlichen Arbeit. So ist ein Teil der Flächen eine Parklandschaft mit sakralem, künstlerischem Zauber. Dadurch ist eine tiefe Stille an dem Ort und ein wunderbares Geheimnis. Auf diese Weise wird von den Besitzern erklärt, dass es hier um mehr als wirtschaftliche Belange geht.



Die Haselnusssträucher sind in umfangreichen Wäldern organisiert. Die Nüsse werden einmal im Jahr schonend von Hand geerntet und grob gereinigt. Anschliessend kommen sie zu uns in die Schweiz, wo sie unmittelbar vor jeder Ölpressung geknackt werden.



Lavendel wächst in Hülle und Fülle. Bienen haben hier ein gutes Leben und sorgen auf dem Hof für Fruchtbarkeit. Die Bestände werden ständig aufgefressen, um dem Bienensterben entgegenzuwirken. Eine Höhle aus der Etruskerzeit. Solche Gegebenheiten dienen heute als Lager- raum für spezielle Lebensmittel oder Getränke oder aber auch für Brennholz. Das ganze Gebiet um den Lago di Bolsena steht unter Natur- und Denkmalschutz.