



Z U N F T Z U G Ä R T N E R N B A S E L

Zunftstamm 2/2019

Die Ölmüller sind gartnernzünftig

Besuch in der Ölmanufaktur "oelist" im Gundeli

Mitten in Basel, im Gundeli, gibt es den gartnernzünftigen Beruf des Ölmüllers wieder.

Vor drei Jahren konnten wir an einem Zunftstamm die industrielle Ölherstellung bei Florin in Muttenz besichtigen. Grund genug, nun die handwerkliche Herstellung verschiedener Öle kennenzulernen.

Aus Hagebuttenkernen, Aprikosenkernen, Mandeln, Hanf, Mohn, Schwarzkümmel und weiteren Rohstoffen wird in der Ölmanufaktur "oelist" hochwertige, naturbelassene Öle gepresst.

Eigentlich ist es ganz einfach: Über den Trichter rutscht der Rohstoff in die Mühle und wird durch eine Schneckenpresse gedrückt. Das Öl fließt in den darunterliegenden Behälter, der Trester quillt vorne raus. Doch da gibt es eben doch noch einige Tricks und Spezialitäten.



Dank der Wasserkühlung werden die Kerne beim Pressen nicht höher als auf 37°C erhitzt. So bleiben Aromen, Vitamine, Enzyme und andere Kostbarkeiten erhalten, die in der industriellen Produktion durch die Heisspressung verloren gehen.

Die Herren Simon Müller und Andreas Vasiljevic zeigen uns ihr Handwerk und wir können auch ihre Erzeugnisse degustieren.

Was zum Beispiel das Hagebutten-Kernöl und die Familie Vögli aus Hochwald miteinander zu tun haben, werden wir sicher an diesem Abend genauer erfahren.

Anschliessend bleiben wir zum gemütlichen Ausklang im gleichen, dazugehörigen Lokal:

Café / Bar Finkmüller, Güterstrasse 104, Basel
Kleiner Apéro + erstes Getränk pro Person zu Fr. 11.-.

Die Zunftstämme sind auch für interessierte Gäste zugänglich.

Montag, 8. April 2019, 19.00 Uhr,

Treffpunkt: vor der Ölmanufaktur "oelist" an der Güterstrasse 104, 4053 Basel

Ihr Zunftvorstand



oelist