

Vanikumer Walnussmühle



Vanikumer Walnussmühle
Heide Eisenacher

Hauptstraße 134
41569 Rommerskirchen-Vanikum

Tel.: 0160 955 47 917

E-Mail: info@vanikumer-walnussmuehle.de

Homepage: www.vanikumer-walnussmuehle.de

Wie erreichen Sie mich?

Besuch bitte nur nach vorheriger telefonischer Terminabsprache!

Seit ein paar Jahren verarbeite ich meine Walnüsse. Angefangen habe ich mit den grünen, im Juni geernteten Nüssen, die ich zu Likör und eingelegten 'schwarzen' Nüssen verarbeite.

Mit meiner Ölmühle presse ich Walnussöl. Es entsteht nicht nur das leckere und gesunde Öl, sondern auch Walnussmehl als Pressrückstand und der Trub als Mus. Damit kann man einfach leckere Speisen zubereiten.

Für emsige Sammler und Nussbaum-Besitzer biete ich einen ganz besonderen Service:

Wer mir seine gut getrockneten Walnuskerne (am besten aus dem Vorjahr) bringt, kann dabei zusehen, wie diese langsam in der Mühle verschwinden und zu goldgelbem Walnussöl werde. Und das leckere Ergebnis anschließend mit nach Hause nehmen.

In den Medien

Lokalzeit Düsseldorf war zu Besuch in meiner Ölmühle, dieser schöne Beitrag über meine Ölmühle wurde am 17.10.2025 in der Sendung **hier und heute** wiederholt.

Tolle Öle in NRW: Helmut Gote hat über interessante Ölmühlen in NRW berichtet. Auch meine Ölmühle hat er besucht. Es wurde ein schöner Bericht. Hört selbst: **WDR 5 'Alles in Butter'** in der mediathek.



- **Walnussöl** aus meiner Ölmühle, in kleinen Mengen frisch gepresst. 125ml
- **Walnüsse in Honig**, leicht geröstete Walnüsse, mit Zimt und Vanille gewürzt und mit Honig aus Rommerskirchen aufgefüllt. Schmeckt sehr gut zu Joghurt. 220g.
- **Walnusslikör**, aus gerösteten Walnüssen und mit Gewürzen verfeinert. 100, 250 und 350ml



Wo gibt es meine Produkte

- Hofladen Mariannenhöhe in Rommerskirchen
- Obsthof Fliesteden
- und natürlich bei mir nach Voranmeldung