

Schwarzkümmelöl

Das orientalische Öl



Schwarzkümmelöl hat einen außergewöhnlich hohen Wert an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, sowie ätherischen Ölen, wodurch ihm viele heilende Wirkungen nachgesagt werden.

Qualitäten & Verwendung

Wir führen Schwarzkümmelöl in den folgenden Qualitäten für Sie

Art.-Nr.	Qualität	Kosmetik	Lebensmittel	Pharmazie
322060	Schwarzkümmelöl kaltgepresst ägyptische Saat	Ja	Ja	Ja
322160	Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst ägyptische Saat	Ja	Ja	Ja
322120	Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst	Ja	Ja	Ja



Schwarzkümmelöl

Das orientalische Öl



Echter Schwarzkümmel

Schwarzkümmelöl wird aus den Samenkörnern des echten Schwarzkümmels gewonnen. Der Schwarzkümmel (lat. *Nigella*) gehört zur Familie der Hahnenfußgewächse und ist mit etwa 20 Arten im Mittelmeerraum beheimatet. Die bis zu 25 – 60 cm hohe, einjährige, krautige Pflanze ist leicht behaart und besitzt auffällig gefiederte Blätter mit einer Blattbreite von bis zu 2 mm. Die weißen, blauen oder violetten, endständig sitzende Blüten, sind an den Spitzen grünlich oder bläulich gefärbt.

Nach der Blütezeit von Juni bis August bildet *Nigella sativa* bis zu zwei cm lange mohnähnliche Kapseln, in denen sich über 100 Samenkörner befinden. Die Samen sind circa 2 mm groß, länglich, kantig, etwas gebogen, schwarz und riechen angenehm muskatartig. Bei der Ernte werden die Halme zunächst abgemäht und zum Trocknen in Bündeln auf Tücher gelegt und regelmäßig gedreht. Anschließend werden die Samenkörner aus der Kapsel gedroschen und nochmals getrocknet. Die Samen enthalten ca. 20 – 40 % Fett. Geschmacklich erinnert Schwarzkümmel leicht an Sesam mit einer leichten Kreuzkümmelnote.

Schwarzkümmel ist weder mit Kümmel noch mit Kreuzkümmel verwandt. Ein Verwandter ist die in unseren Gärten vorkommende Zierpflanze „Jungfer im Grünen“ (*Nigella damascena*).

Die Samen werden bevorzugt in sonnenreichen Anbaugeländen im Frühjahr ausgesät und im Sommer geerntet.



Schwarzkümmelöl

Das orientalische Öl

Anbau & Ertrag

Die Haupterntezeit von Schwarzkümmel liegt im September, sobald die Pflanzen von unten beginnen abzusterben.

Heimisch ist die Pflanze in Nordafrika, vor allem in Ägypten, wo sie in Kulturen angebaut wird. Weitere Anbaugeländer sind Indien, Türkei, Irak, Nordafrika und im Mittleren Osten.

Hintergrund / Geschichte

Bereits seit mehr als 2.000 Jahren wird Schwarzkümmel im Orient als pfefferartiges Gewürz und Medizin verwendet.

Die historischen Wurzeln von Schwarzkümmel gehen auf Aussagen von Mohammeds (570–632 n. Chr.) zurück, welcher vor ca. 1.500 Jahren gesagt haben soll „Schwarzkümmel heilt jede Krankheit, außer den Tod.“ Doch schon lange vor dieser Aussage glaubte man an die besondere Wirkung von Schwarzkümmel. Im Grab von Pharao Tut-ench-amun fand sich eine Flasche Schwarzkümmelöl als Beigabe für das Leben nach dem Tod. Auch der islamische Arzt Ibn Sina beschrieb im zehnten Jahrhundert in seinem Buch „Das Buch der Genesung der Seele“ die heilende Wirkung von Schwarzkümmel. Dieses Buch war über ein halbes Jahrtausend das Standardwerk an europäischen Universitäten. In der ägyptischen Volksmedizin wird Schwarzkümmel heute noch als blähungsmindernde und harntreibende Tee und sein ausgepresstes Öl zur Behandlung der oberen Luftwege empfohlen. In der indischen ayurvedischen Medizin findet vor allem seine angeblich milchsteigernde Wirkung bei stillenden Müttern Beachtung.

Eine Unterart von Schwarzkümmel, die *Nigella Sativa* stammt aus Nordafrika, Südeuropa sowie Vorderasien, wo ihre Samen schon früh als Gewürz und in der Heilkunde verwendet wurden.

Der Echte Schwarzkümmel (*Nigella sativa*) wurde wegen seiner radförmigen Blüten mit dem Volksnamen „Katharinenblume“ belegt. Diese Blüte erinnert an das Marterrad der Heiligen Katharina. Weitere Volksnamen sind Kookäem, Kookämer, Schwarzkümmel, schwarzer Kreuzkümmel.

Auch heute noch streut man die schwarzen Samen, die im asiatischen Raum auch als black onion seed („schwarzer Zwiebelsamen“) bezeichnet werden, ähnlich wie Sesam auf Fladenbrot. Im deutschen Handel ist er oft unter der Panjabi-Bezeichnung Kalonji erhältlich. Schwarzkümmelsamen sind ein Bestandteil der bengalischen Gewürzmischung Panch Phoron.



Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

**Artikelnummer:**

322060

INCI Bezeichnung:

Nigella Sativa Seed Oil

CAS Nummer:

90064-32-7

Botanischer Name:

Nigella Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

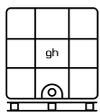
Zertifizierungen:

NATRUE

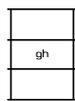
Herkunft:

Die Saat unseres Schwarzkümmelöls kaltgepresst stammt zu 100 % aus Ägypten.

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



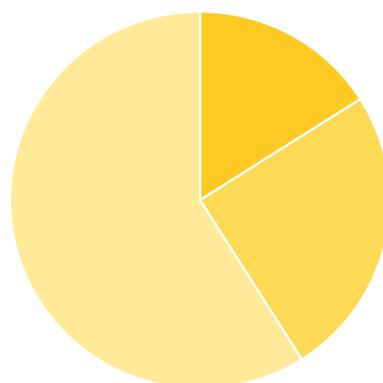
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	25 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	8 – 14 %
C18:1 Ölsäure	18 – 30 %
C18:2 Linolsäure	50 – 65 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat



Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Schwarzkümmelöl wird aus dem ägyptischen Samen des Schwarzkümmels (*Nigella sativa* L.) hergestellt. Durch schonende Kaltpressung und anschließende Filtration wird ein fettes, grünbraunes, klares Öl mit würzigem Geruch und leicht scharfem Geschmack gewonnen.

Schwarzkümmelöl kaltgepresst ist ein braunes Öl mit typischem Geruch und Geschmack. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Ether und Petrolether.



Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

Gustav Heess

Schwarzkümmelöl kaltgepresst ägyptische Saat

In Ägypten erfolgt die Ernte unserer Schwarzkümmelsamen im Zeitraum von Juni bis Juli, sobald die Samenkapseln ihre volle Reife erreicht haben. Die Bauern schneiden die reifen Stängel ab und trocknen sie, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Die getrockneten Samen werden dann aus den Kapseln gelöst, sorgfältig gereinigt und selektiert. Dieses akribische, händische Verfahren garantiert eine erstklassige Qualität der Samen und die Erhaltung ihrer wertvollen Bestandteile. Das Öl wird durch eine mechanische Kaltpressung extrahiert und anschließend gefiltert, um natürliche Schwebstoffe und Partikel zu beseitigen und eine hohe Reinheit zu sichern. Diesen hohen Reinheitsgrad bestätigen interne und externe Laboranalysen in strengen Qualitätskontrollen. Der gesamte Produktionsprozess unterliegt ökologischen und sozialen Richtlinien, um sowohl die Produktqualität als auch den Umweltschutz zu sichern.

Das resultierende Schwarzkümmelöl ist reich an ungesättigten Fettsäuren wie Linol- und Ölsäure, ergänzt durch gesättigte Palmitinsäure, Sterine, Vitamin E und Thymochinon, die wesentlich für den Stoffwechsel sind und die Gesundheit von Haut und Haar fördern. Zudem verleiht das enthaltene ätherische Öl unserem kaltgepressten Schwarzkümmelöl seinen unverwechselbaren Duft und Geschmack.



Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

Verwendung

- Häufig verwendet als Basis für die Herstellung von Cremes, Peelings und Gesichtsmasken
- Einsatz in Pflegeprodukten für Haare, Haut und Nägel
- Regulierende Eigenschaften für die Talgdrüsen, hemmt die Talgproduktion und beugt dem übermäßigen Nachfetten, und zugleich der Austrocknung der Haare vor.
- Bildet auf der Haut eine okklusive Schicht, die dem Feuchtigkeitsverlust vorbeugt
- Ideal geeignet für empfindliche, zarte, allergische Haut mit Neigung zu Entzündungen und Reizungen

- Beliebt als Nahrungsergänzungsmittel
- Zur Verfeinerung von Speisen
- Soll die Verdauung und die Bekömmlichkeit fördern
- Vielseitiges Haus- und Würzmittel
- Eignet sich zum Würzen von Salatdressings, Eintopfgerichten, Brotteig oder Soßen
- In der Teezubereitung

- Bestandteil von Salben aufgrund antibakterieller Wirkung
- Beliebt als Heilmittel in der Volksmedizin
- In der ägyptischen traditionellen Medizin zur Senkung des Blutdrucks
- Starker antioxidative, desinfizierender und antimykotischer Effekt durch die Zusammensetzung aus zum Großteil ungesättigten Fettsäuren und knapp 1 % ätherischen Ölen

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

**Artikelnummer:**

322160

INCI Bezeichnung:

Nigella Sativa Seed Oil

CAS Nummer:

90064-32-7

Botanischer Name:

Nigella Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

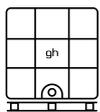
Zertifizierungen:

EU-Bio

Herkunft:

Die Saat aus biologischem Anbau unseres Bio Schwarzkümmelöls kaltgepresst stammt zu 100 % aus Ägypten.

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

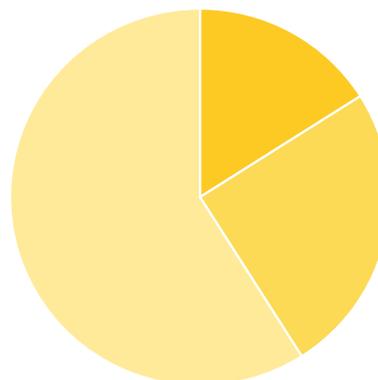
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	25 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	8 – 14 %
C18:1 Ölsäure	18 – 30 %
C18:2 Linolsäure	50 – 65 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat



Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Bio Schwarzkümmelöl wird aus dem ägyptischen Samen des Schwarzkümmels (*Nigella sativa* L.) aus biologischem Anbau hergestellt. Durch schonende Kaltpressung und anschließende Filtration wird ein fettes, grünbraunes, klares Öl mit würzigem Geruch und leicht scharfem Geschmack gewonnen.

Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst ist ein braunes Öl mit typischem Geruch und Geschmack. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Ether und Petrolether.



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

Gustav Heess

Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst ägyptische Saat

In Ägypten werden die Schwarzkümmelsamen aus biologischem Anbau zwischen Juni und Juli geerntet, nachdem die Samenkapseln reif geworden sind. Zuerst schneiden die Landwirte die reifen Pflanzenstängel ab und lassen sie trocknen, um Feuchtigkeit zu reduzieren. Anschließend werden die Samen aus den getrockneten Kapseln herausgeklopft, gereinigt und sortiert. Diese sorgfältige, manuelle Methode sichert die hohe Qualität der Samen und bewahrt ihre wertvollen Eigenschaften. Durch eine schonende Kaltpressung wird das Öl gewonnen und im nachfolgenden Schritt filtriert, um natürliche Schwebstoffe zu entfernen und einen hohen Reinheitsgrad zu erzielen. Interne sowie externe Laboruntersuchungen unter strengen Qualitätsprüfungen bestätigen diesen hohen Grad an Reinheit. Der gesamte Herstellungsprozess folgt strengen Umwelt- und Sozialstandards, um die Qualität des Produktes und den Schutz des Ökosystems zu gewährleisten.

Das fertige Bio Schwarzkümmelöl besteht überwiegend aus ungesättigten Fettsäuren, wie Linolsäure und Ölsäure, und wird ergänzt durch die gesättigte Fettsäure Palmitinsäure sowie Sterine, Vitamin E und Thymochinon. Diese Inhaltsstoffe sind essentiell für den Stoffwechsel und tragen zur Gesundheit von Haut und Haaren bei. Das beinhaltene ätherische Öl verleiht unserem kaltgepressten Bio Schwarzkümmelöl seinen charakteristischen Eigengeruch und Geschmack.



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst ägyptische Saat

Verwendung

- Häufig verwendet als Basis für die Herstellung von Cremes, Peelings und Gesichtsmasken
 - Einsatz in Pflegeprodukten für Haare, Haut und Nägel
 - Regulierende Eigenschaften für die Talgdrüsen, hemmt die Talgproduktion und beugt dem übermäßigen Nachfetten, und zugleich der Austrocknung der Haare vor
 - Bildet auf der Haut eine okklusive Schicht, die dem Feuchtigkeitsverlust vorbeugt
 - Ideal geeignet für empfindliche, zarte, allergische Haut mit Neigung zu Entzündungen und Reizungen
-
- Beliebtes Nahrungsergänzungsmittel
 - Zur Verfeinerung von Speisen
 - Soll die Verdauung und die Bekömmlichkeit fördern
 - Vielseitiges Haus- und Würzmittel
 - Eignet sich zum Würzen von Salatdressings, Eintopfgerichten, Brotteig oder Soßen
 - In der Teezubereitung
-
- Beliebter Bestandteil von Salben aufgrund antibakterieller Wirkung
 - Beliebtes Heilmittel in der Volksmedizin
 - In der ägyptischen traditionellen Medizin zur Senkung des Blutdrucks
 - Starker antioxidative, desinfizierender und antimykotischer Effekt durch die Zusammensetzung aus zum Großteil ungesättigten Fettsäuren und knapp 1 % ätherischen Ölen

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst

**Artikelnummer:**

322120

INCI Bezeichnung:

Nigella Sativa Seed Oil

CAS Nummer:

90064-32-7

Botanischer Name:

Nigella Sativa

Verwendung:

Kosmetik, Lebensmittel, Pharmazie

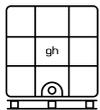
Zertifizierungen:

EU-Bio

Herkunft:

Die Saat aus biologischem Anbau unseres Bio Schwarzkümmelöls kaltgepresst stammt überwiegend aus dem Nahen Osten.

Unsere Verpackungen



900 kg IBC



190 kg Fass



27 kg Kanister

Generelle Haltbarkeit:

Kanister 12 Monate, Fass 18 Monate, IBC 6 Monate



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst

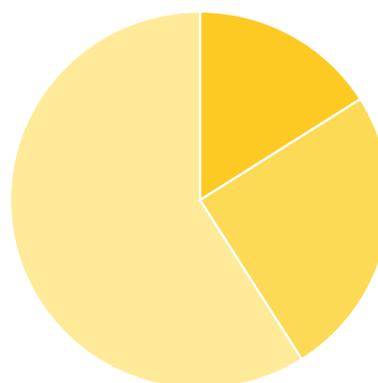
Nährwerte & Zusammensetzung

Nährwert	(pro 100 g)
Energie	3.700 kJ / 900 kcal
Fett	100 g
Gesättigte Fettsäuren	16 g
Einfach ungesättigte Fettsäuren	25 g
Mehrfach ungesättigte Fettsäuren	59 g

Zusammensetzung

C16:0 Palmitinsäure	8 – 14 %
C18:1 Ölsäure	18 – 30 %
C18:2 Linolsäure	50 – 65 %

Verhältnis Fettsäuren



- Gesättigte Fettsäuren
- Einfach ungesättigte Fettsäuren
- Mehrfach ungesättigte Fettsäuren



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst



Herstellung & Beschreibung

Kaltgepresstes Bio Schwarzkümmelöl wird aus dem Samen des Schwarzkümmels (*Nigella sativa* L.) aus biologischem Anbau hergestellt. Durch schonende Kaltpressung und anschließende Filtration wird ein fettes, grünbraunes, klares Öl mit würzigem Geruch und leicht scharfem Geschmack gewonnen.

Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst ist ein braunes Öl mit typischem Geruch und Geschmack. Es ist unlöslich in Wasser, mischbar mit Ether und Petrolether.



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst

Gustav Heess

Bio Schwarzkümmelöl kaltgepresst

Unsere biologischen Schwarzkümmelsamen werden jedes Jahr zwischen Juni und Juli im Nahen Osten geerntet, sobald die Samenkapseln vollständig gereift sind. Die Landwirte schneiden zuerst die reifen Pflanzenstängel ab und trocknen sie, um überschüssige Feuchtigkeit zu entfernen. Danach klopfen sie die Samen aus den getrockneten Kapseln heraus, die dann sorgfältig gereinigt und sortiert werden. Diese gewissenhafte Handarbeit garantiert eine hohe Qualität der Samen und erhält ihre wertvollen Eigenschaften. Durch sanftes Kaltpressen wird anschließend das Öl extrahiert, das weiter gefiltert wird, um Verunreinigungen zu entfernen und einen hohen Reinheitsgrad zu erreichen. Dieser wird durch interne und externe Laboranalysen im Rahmen strenger Qualitätskontrollen bestätigt. Der gesamte Produktionsprozess folgt strengen ökologischen und sozialen Standards, um die Produktqualität sicherzustellen und das Ökosystem zu schützen.

Das fertiggestellte Bio Schwarzkümmelöl enthält hauptsächlich ungesättigte Fettsäuren wie Linolsäure und Ölsäure, ergänzt durch gesättigte Palmitinsäure sowie Sterine, Vitamin E und Thymochinon. Diese Komponenten sind wichtig für den Stoffwechsel und unterstützen die Gesundheit von Haut und Haaren. Das enthaltene ätherische Öl verleiht unserem kaltgepressten Bio Schwarzkümmelöl seinen charakteristischen Geruch und Geschmack.



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst

Verwendung

- Häufig verwendet als Basis für die Herstellung von Cremes, Peelings und Gesichtsmasken
 - Einsatz in Pflegeprodukten für Haare, Haut und Nägel
 - Regulierende Eigenschaften für die Talgdrüsen, hemmt die Talgproduktion und beugt dem übermäßigen Nachfetten, und zugleich der Austrocknung der Haare vor
 - Bildet auf der Haut eine okklusive Schicht, die dem Feuchtigkeitsverlust vorbeugt
 - Ideal geeignet für empfindliche, zarte, allergische Haut mit Neigung zu Entzündungen und Reizungen
-
- Beliebtes Nahrungsergänzungsmittel
 - Zur Verfeinerung von Speisen
 - Soll die Verdauung und die Bekömmlichkeit fördern
 - Vielseitiges Haus- und Würzmittel
 - Eignet sich zum Würzen von Salatdressings, Eintopfgerichten, Brotteig oder Soßen
 - In der Teezubereitung
-
- Beliebter Bestandteil von Salben aufgrund antibakterieller Wirkung
 - Beliebtes Heilmittel in der Volksmedizin
 - In der ägyptischen traditionellen Medizin zur Senkung des Blutdrucks
 - Starker antioxidative, desinfizierender und antimykotischer Effekt durch die Zusammensetzung aus zum Großteil ungesättigten Fettsäuren und knapp 1 % ätherischen Ölen

Kosmetik

Lebensmittel

Pharmazie

