

Ganz schön regional!



*Unsere Sehnsucht nach Heimat lässt uns gern zu regionalen Produkten greifen.
Doch wie kann man sicher sein, dass, wo regional draufsteht, auch regional drin ist?*

Von Alexandra Binder, zu lesen auf Seite 3

www.bauernladen.at

Kraftstoff aus der Steiermark

Selbst in den aller kleinsten Kernen stecken große Öle.



Julia Fandler bezeichnet sich selbst als eine Naschkatze. Ihr Lieblingsöl ist derzeit das süße kaltgepresste Bio-Haselnussöl. Es ist mit seinem zarten Nougat-Aroma und dem intensiv süßen Geschmack der perfekte Tropfen zum vorsichtigen Backen von Palatschinken, zum Abrunden von allerhand Süßspeisen, Käse sowie feinen Gemüsen wie Spargel, Tomaten und Karotten. Das Camelinaöl hingegen schätzt sie für die würzige Note und das Kürbiskernöl für den kraftvollen Geschmack. Camelinaöl ist übrigens Leindotteröl. Der Winzling mit gro-

ßem Geschmack wird am besten in der kalten Küche oder als Würzöl für pikante Wokgerichte verwendet. „Der Duft des Kürbiskernöls aus der Steiermark hat mich schon als Kind fasziniert, wenn ich mit meinem Opa in die Ölmühle einkaufen gegangen bin.“ Ob Peter Schloffer deshalb Pressmeister bei der Ölmühle Fandler geworden ist?

Das Geheimnis der Öle

„Konsumenten möchten mehr und mehr wissen, *woher* die Lebensmittel kommen und schätzen gute und ehrlich Produkte aus der Region“, meint

Schloffer. Erfahrung und Fingerspitzengefühl sind sein wichtigstes Handwerkzeug. Alle Öle werden schonend im Stempelpressverfahren kaltgepresst – ohne zusätzliches Erhitzen und die Reibungswärme herkömmlicher Pressmethoden. Nüsse und Kerne werden mit Mühlsteinen zerkleinert. Sehr kleine Ölfrüchte wie Leinsamen, Sesam oder Mohn werden nur gequetscht, um sie für die Erwärmung vorzubereiten.

So bleiben die wertvollen Bestandteile, Fettsäuren und Vitamine ebenso erhalten wie der unverfälschte Geschmack und der sortentypische Duft.



Folgen Sie uns auf Facebook und Instagram unter @bauernladen.at