

# Lust auf einen Ölwechsel?

Die Welt der heimischen Öle beschränkt sich nicht nur auf Kürbiskern, Raps & Sonnenblume. Öle bieten Spielraum für Kreativität, es gibt viel zu entdecken.

Sie pressen Hanf, Flachs, Soja, Schwarzkümmel oder Nachtkerzensamen, Walnüsse, Traubenkerne, Leinsamen, Mohn und Disteln, aber auch Chilikerne, Sesam, Koriandersamen. Sogar Marillenkerne sind ihnen viel zu schade zum Wegwerfen. Aus ihnen entsteht ein exquisites Naturöl, das mit seinen Marzipan-Aroma und einem Hauch von Amaretto und nussigen Geschmacksanteilen überrascht.

An Kreativität mangelt es unseren heimischen Öl-Produzenten also wahrlich nicht.

## Statement für Konsum und Genuss

Eine gute Flasche Öl ist wie eine gute Flasche Wein – die sollte man jederzeit griffbereit haben. Sie ist ein wertvolles und vielseitiges Produkt und nicht einfach nur Öl. Mit einem speziellen Öl verleiht man einer Speise das besondere Etwas. Öl ist nicht nur zum Braten da – man würzt mit Öl. Haben Sie schon mal einen Hauch von Lavendelöl zum Anbraten von Lamm- und Hähnchen oder in Kombination mit warmen Ziegenkäse probiert? Oder ein Traubenkernöl in einem Beeren-Streusel-Kuchen? Öl

verfeinert Früchte und würzigen Käse, aromatisiert Beilagen wie Reis, Nudeln oder Gemüse und peppt Suppen auf. Es geht aber auch minimalistisch. Der Genuss von Öl kann sich durchaus nur auf ein Stückchen Weißbrot beschränken, eingetaucht in das flüssige Gold. Manchmal sind die einfachsten Dinge im Leben die genialsten.

Einen klassischen Allrounder gibt es bei Ölen eigentlich nicht. Öl sollte auf den jeweiligen Verwendungszweck abgestimmt sein. Entdecken Sie die Welt der heimischen Öle auf: [bauernladen.at](http://bauernladen.at)



## GUT GEWÜRZT

*„Vielfalt ist  
die Würze des Lebens.“*

Ernst von Wildenbruch, Dramatiker

Weitere würzige Spezialitäten  
zu entdecken auf [bauernladen.at](http://bauernladen.at)

### Bio-Leindotteröl-Carmelinaöl

Bio-Kräuterhof Aufreiter

Würzig, nussig und mild, passt das Öl ausgezeichnet in die kalte Küche, aber auch zum Verfeinern auf gedünstetes Gemüse, Erdäpfel und Wok-Gerichte. Nicht erhitzen und erst kurz vor dem Servieren beifügen.

250 ml 11,- €



© Bio-Kräuterhof Aufreiter



© Naturschatz \* Kräutermanufaktur

### Wacholder Gewürzsalz

Naturschatz \* Kräutermanufaktur

Wacholder und Zitronen-Aromen vereinen sich. Dieses aromatische Salz passt gut zu Wild, aber auch zu hellem Fleisch/Ragout. Verwendet wird naturbelassenes und unjodiertes Salz, frei von Zusätzen wie z.B. Rieselfhilfen.

70 g 4,90 €

### Olivenöl naturtrüb

Greek Oil Company

Intensive Frische, angenehme, aber spürbare Schärfe, leichte Bitterkeit und wunderbar grasig: Der intensive Geschmack des Öls passt sehr gut zu Eintöpfen mit Gemüse- und Hülsenfrüchten, zu Blattsalaten und direkt auf gegrilltes Fleisch.

0,5 l 16,50 €



© Greek Oil Company

Alle Produkte unserer  
Gut-Schein-Partner auf  
[www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)

PRODUZENTEN

1.064

PRODUKTE

15.028

auf [www.bauernladen.at](http://www.bauernladen.at)



© Andrea Knura

## REZEPT: Kirschcrumble mit Schokoladen-Chilieis



© Strohmayer

Fruchtaufstrich  
Schwarze Einsiedekirsche

Kirschen-Genussquelle Strohmayer  
200 g 5,60 €

Hot Mole  
Scharfe Chili Schoko Sauce

Bitter süß W.r. Schokoladen Manufaktur  
125 g 8,90 €



© Bitter süß