



ÖLMÜHLE FANDLER

Feinste Ölkultur, die Geschichten schreibt.

Seit 1926 lebt die Ölmühle Fandler im Naturpark Pöllauer Tal ihre ganz besondere Vorstellung von Vollkommenheit. Die schmeckt man in den wunderbaren Produkten und man spürt sie auch im vorausschauenden Handeln für Mensch und Umwelt. Denn bei Fandler wurde immer schon im Kreislauf mit der Natur und für Generationen gedacht.

REIN, UNVERFÄLSCHT UND NATÜRLICH sind die mehr als 40 Sorten hochwertiger kaltgepresster Öle, die den ausgesuchten Rohstoffen seit 1926 entlockt werden. Gearbeitet wird bei Fandler mit viel Fingerspitzengefühl, der Erfahrung von Jahrzehnten und nach alter Familientradition, laufend frisch und in kleinen Mengen. All diese „Zutaten“ sind sorgsam aufeinander abgestimmt und bringen jenen unverfälschten Geschmack und Duft hervor, der die Fandler-Öle charakterisiert und unverwechselbar macht. Genießer und Spitzenköche in rund 20 Ländern schwören auf diese einzigartige Qualität.

LIEBE ZUM HANDWERK UND ZUM PRODUKT. Es braucht schon jede Menge Erfahrung, um den richtigen Moment zu erkennen, wann die zuerst gemahlene und dann schonend erwärmte Kerne in die schonende Stempelpresse wandern sollen – denn jeder Rohstoff hat seine Besonderheiten. Wer diese Geheimnisse kennt, bewahrt die wertvollen Vitamine und Fettsäuren im Öl, die essentiell für eine gesunde Ernährung sind. Dieses Wissen lernt man nicht von heute auf morgen – in der Ölmühle Fandler wird es von den erfahrenen Pressmeistern an die nächste Generation weitergegeben. Damit ein altes Handwerk in einem außergewöhnlichen Produkt weiterleben kann.

NATÜRLICHER SORTENREICHTUM – egal ob heimische Saaten und Kerne oder exotische Nüsse – verarbeitet werden nur beste, handverlesene Rohstoffe. Leinsamen, Walnüsse und Raps waren die ersten Kerne, die der Urgroßvater schon vor mehr als 90 Jahren in feines Öl verwandelte. Inzwischen umfasst der Fandler-Sortenreichtum mehr als 40 Öle von Kürbis-, Sonnenblumen- und Traubenkernen, Mandeln, Sesam, Erd- und Macadamianüssen über innovativen Chia bis zu beinahe vergessenen Raritäten wie Camelina und Hanf, die mit größter Sorgfalt zu bestem Öl verarbeitet werden.

PIONIERE SIND IHRER ZEIT IMMER VORAUSS. Julia Fandlers Vater Robert war die dritte Generation in der Geschichte der Ölmühle Fandler. Und er war einer der ersten, der sich Mitte der 80er Jahre der Herstellung von biologischen Ölen verschrieben hat. „Bio“ war für ihn die natürlichste Sache der Welt und jener Weg, den er in Zukunft gehen wollte. Ein Erbe, das Julia Fandler mit großem Engagement weiterführt.



FAMILIENTRADITION IN VIERTER GENERATION. Mehr als 40 MitarbeiterInnen zählt das Unternehmen, das Julia Fandler seit 2006 in vierter Generation leitet. Die Geschäftsführung teilt sie sich seit Anfang 2015 mit dem langjährigen Mitarbeiter und Pressmeister Peter Schloffer und dem Betriebswirt und Genussmensch Mag. Josef Spindler. Dass neben so viel Tradition auch jede Menge Innovation Platz hat, beweist das Unternehmen mit seinen Menschen auf vielen Ebenen: Neue Produkte wie die Öl-Cuvées, Charaktersalze, Knabberkerne und Mehle (NEU seit 1.2.2016) ergänzen das Sortiment unverfälschter Öle aufs Beste und verführen zu echtem Genuss.

ALS ERSTE ÖLMÜHLE EUROPAS presst Fandler aus Chiasamen, den Powerkernen aus Lateinamerika, Öl in Lebensmittelqualität. Und weil Nachhaltigkeit für das Unternehmen schon immer mehr als ein Schlagwort war, wird intensiv an der ganzheitlichen Verwertung der kostbaren Rohstoffe gearbeitet.

GELEBTE GANZHEITLICHKEIT: DIE BIO-MEHLE DER ÖLMÜHLE FANDLER

Lange hat man sich deshalb Gedanken gemacht, was man aus dem Presskuchen machen könnte, der alle wertvollen Eigenschaften der Nüsse, Kerne und Saaten in sich trägt. Die innovativen Fandler Bio-Mehle sind die natürliche Antwort auf diese Frage. So wird nun in die Tat umgesetzt, was als „Nose to tail“-Philosophie bekannt wurde: Nichts zu vergeuden, was dem Menschen Mittel zum Leben sein könnte. GLUTENFREI, VEGAN, BIO UND VOLLER VITALSTOFFE sind die fünf Sorten teilentöchter Mehle, mit denen man in Pöllau nun ein neues Kapitel in der Produktgeschichte schreibt. Fandler Kürbiskern-, Mandel-, Haselnuss-, Hanf- und Leinsamenmehl eignen sich nicht nur hervorragend für die vegetarische und vegane Küche sowie für Menschen mit Gluten-Unverträglichkeit, sondern bringen auch in unseren alltäglichen Speiseplan neue Geschmacksakzente. KOHLEHYDRATARM, BALLASTSTOFF- UND PROTEINREICH, sind alle neuen Mehle und damit eine ideale Zutat für die bewusste Ernährung.

OFFEN FÜR GENIESSER. Die Ölmühle Fandler lädt Kunden und Besucher zum Entdecken und Miterleben ein. Eingebettet in den Naturpark Pöllauer Tal kann man an einer Ölpräsentation teilnehmen, erhält wertvolle Tipps & Tricks und kann sehen, wie die geschmackvollen Öl-Meisterwerke entstehen. In der großzügig gestalteten Architektur ist das Verkosten und Einkaufen der feinen Produkte eine wahre Freude. In der großen, offenen Fandler-Küche finden auch regelmäßig Kochkurse statt. Wiederkommen will man an diesen Ort des guten Geschmacks auf jeden Fall.

Rückfragen an: Ölmühle Fandler GmbH, Prätis 1, 8225 Pöllau, Tel. +43.3335.2263, Julia Fandler: julia.fandler@fandler.at, Josef Spindler: josef.spindler@fandler.at oder Corinna Gutmann: corinna.gutmann@fandler.at