



Ölmühle Fandler: eine Leidenschaft, seit 4 Generationen

2026 ist ein ganz besonderes Jahr für Julia Fandler, die Eigentümerin der Ölmühle Fandler: Vor einem Jahrhundert erwarb ihr Urgroßvater Martin Schirnhöfer die Sommerhofmühle im malerischen Naturpark Pöllauer Tal und schuf damit für ihre Familie ein neues Zuhause und eine Lebensgrundlage. Den Kaufpreis dafür ließ er sich von seiner Schwester im obersteirischen Knittelfeld. Die 110 Kilometer zurück nach Pöllau marschierte er zu Fuß, das Geld sicher im Rucksack verwahrt.

Die Ölmühle Fandler wird seit jeher von starken Persönlichkeiten geprägt: Von Juliana Fandler, der Tochter von Martin und Julia Schirnhöfer, die bereits mit 14 Jahren in den schweren Kriegsjahren Verantwortung übernahm und das Unternehmen tatkräftig weiterentwickelte. Von Julianas Sohn Robert, der als Bio-Pionier dem Unternehmen in den 1980er-Jahren eine neue Richtung gab. Er erweiterte die Produktpalette um viele neue Ölsorten und baute das Unternehmen weiter aus. Mit dem Ölsortiment im Koffer fuhr er per Fahrrad durch die großen Städte Österreichs und begeisterte die Menschen für seine kleinen kulinarischen Meisterwerke. Robert Fandler erkannte früh das Potenzial hochwertiger, biologisch produzierter Öle und platzierte sie erfolgreich in Österreichs Fachhandel. Nach seinem viel zu frühen Tod im Jahr 2006 übernahm seine Tochter Julia Fandler das Unternehmen. Wie schon ihre Großmutter Juliana ging sie mit Entschlossenheit an ihr Erbe heran und machte daraus ein vorbildliches Unternehmen, dessen erlesene Produkte weit über die Landesgrenzen hinaus geschätzt werden.

Es gibt eine Menge Dinge in der Ölmühle, die eine lange Geschichte haben und die Konstanten des Unternehmens bilden: Die legendäre Qualität der Produkte, das reiche kulturelle Erbe des Unternehmens, die Mitarbeiter und Kunden, die den Fandlers zum Teil seit Jahrzehnten ihr Vertrauen schenken. Das langsame, aber stetige Wachstum. Der Firmenstandort, der seit nahezu 100 Jahren derselbe ist und sich dennoch eindrucksvoll verändert hat. Die Liebe zum Detail, die an allen Ecken und Enden sichtbar ist, und ein Entdeckergeist, der offenbar von einer Generation der nächsten vermittelt wird.

ÖLMÜHLE FANDLER GMBH

Präts 1, 8225 Pöllau, Steiermark, Austria | T: +43.3335.2263 | info@fandler.at | www.fandler.at
FN 267343 b, LG ZRS Graz | ATU61961489 | Bio-Kontrollnummer AT-BIO-402



Doch was macht die Bio-Öle von Fandler so einzigartig? Nur aus den besten Rohstoffen können so herausragende und charaktervolle Öle entstehen – mit verführerischem Duft und sortentypischem Geschmack. Die Pressmeister kennen die Besonderheiten jedes Pressguts genau: Mit viel Fingerspitzengefühl denken sie sich beim Ölpresen in die Natur der Rohstoffe hinein und finden den perfekten Moment, um sie bei der individuell niedrigst möglichen Temperatur schonend zu verarbeiten. Durch die schonende Kaltpressung in traditionellen Stempelpressen entfalten die Öle einen besonders harmonischen, aber trotzdem vollen Geschmack. Weil Fandler Öle nicht gefiltert werden, bleiben auch alle wichtigen Fettsäuren, Vitamine und Aromen in ihrer puren, unverfälschten Form erhalten.

Wer eines der unvergleichlichen Öle aus dem Hause Fandler kauft, kann auf den ersten Blick gar nicht sehen, was man da in Händen hält: Jedes von ihnen besitzt seinen eigenen Charakter, geformt durch die Qualität des Rohstoffs, die Sorgfalt der Pressung und das Wissen von Generationen. Es ist ein kleines Meisterwerk, das weit mehr ist als „nur“ Öl. Unsichtbar für das menschliche Auge enthält es die geballte Kraft wertvoller Inhaltsstoffe, die so viel für unseren Körper, unseren Geist und unser Wohlbefinden tun können. Ihr Wert zeigt sich dabei nicht in einem weit hergeholten Versprechen, sondern in der täglichen Verwendung – spürbar, ehrlich und nachhaltig begleiten sie eine bewusste Ernährung und verbinden Genuss mit Gesundheit auf einzigartige Weise.

Bei Rückfragen stehe ich gerne zur Verfügung:

Sophia Stockinger

sophia.stockinger@fandler.at

+43.664.88791820

ÖLMÜHLE FANDLER GMBH

Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermark, Austria | T: +43.3335.2263 | info@fandler.at | www.fandler.at
FN 267343 b, LG ZRS Graz | ATU61961489 | Bio-Kontrollnummer AT-BIO-402