

Meisterwerke in Öl Ölmühle Fandler. In Pöllau

Ihre Meisterwerke in Öl kommen nicht in Bilderrahmen, sondern in Flaschen daher: Seit 90 Jahren produziert die Ölmühle Fandler im traditionellen Stempelpressverfahren vollkommene Tropfen – rund 40 Speiseöle, die für ihren intensiven Duft und Geschmack bekannt sind.

Was bietet die Ölmühle Fandler an?

Rund 40 Meisterwerke in und rund ums Öl: Wie das **Bio-Haselnussöl**, eines der Lieblingsöle von Firmeninhaberin Julia Fandler: „Ob fürs Herausbacken von Palatschinken, für Paradeiser mit Mozzarella, als Zutat für Karottensalat oder über Schafskäse geträufelt – das Haselnussöl mit seinem zarten Nougataroma ist der vollkommene Tropfen fürs Abrunden von Speisen.“ **Bio-Camelinaöl**. Die Camelina, auch Leindotter genannt, war bereits bei den Kelten als Öllieferant im Einsatz. Bei Fandler steht das Bio-Camelinaöl für einen kräftigen Charakter: „Es harmoniert deshalb am besten mit geschmacksstarken Lebensmitteln und passt gut zur würzigen Küche.“ Überhaupt sind die Öle von Fandler für intensiven Duft und Geschmack bekannt. Julia Fandler erklärt warum: „Wir stellen sie im Stempelpressverfahren her, das den Vorteil hat, dass man in jeden Produktionsschritt individuell eingreifen kann.“ Das **Bio-Leinöl** ist das erfolgreichste Öl von Fandler und liefert von allen pflanzlichen Ölen den höchsten Omega-3-Fettsäuren-Gehalt. Der kulinarische Tipp dazu: „Ich verfeinere den Topfenaufstrich damit und liebe Frischkäse mit frischem Schnittlauch und Paradeisern mit Leinöl abgeschmeckt.“ Für Geschmacksakzente sorgen auch die feinen **Bio-Mehle** von Fandler, die ebenfalls im schonenden Stempelpressverfahren hergestellt werden und alle glutenfrei, vegan und voller Vitalstoffe sind. Der Favorit von Julia Fandler: „Das Bio-Hanfmehl, weil es sich mit seinem angenehmen Nussaroma ideal zum Binden von Suppen, Saucen und Eintöpfen sowie fürs glutenfreie Backen eignet.“

Wofür steht die Ölmühle Fandler?

„Ich möchte den Beweis antreten, dass man mit hoher Menschlichkeit auch wirtschaftlich erfolgreich sein kann“, sagt Julia Fandler. Bei Fandler geht es nicht nur darum, etwas herzustellen, sondern **ein Lebensgefühl zu pflegen**: „Der wertschätzende Umgang mit Rohstoffen gehört für mich genauso dazu, wie der gute Umgang mit Mitarbeitern und Lieferanten.“ Dass man in der Region tief verwurzelt ist, gehört für sie auch dazu: „Das alles ist ein unmittelbarer Kreislauf, in dem das eine das andere bedingt.“ Wofür die Ölmühle Fandler zudem steht: „Wir waren Pioniere in der Ölproduktion und haben den **Markt dafür vorbereitet**, dass wertvolles Öl heute relevant ist. Diesen Pioniergeist wollen wir auch in Zukunft erhalten“, so Julia Fandler.

Ölmühle Fandler. Das Unternehmen.

1926 kauften die Urgroßeltern von Julia Fandler eine Landwirtschaft, bei der eine Ölmühle angegliedert war und betrieben diese als Nahversorger der Region. Ihr Vater Robert begann in den 1980er Jahren damit, neue Ölsorten einzuführen und erweiterte den Betrieb laufend. Julia Fandler stieg 1994 als vierte Generation ins Unternehmen ein und führt es seit 2015 mit Peter Schloffer und Josef Spindler. Am Standort Prätis bei Pöllau werden 42 Mitarbeiter beschäftigt.

Kontakt

Ölmühle Fandler GmbH, Prätis 1, 8225 Pöllau, 03335 / 2263, info@fandler.at, www.fandler.at

Die Ölmühle Fandler ist Mitglied der **Meisterwelten Steiermark**. Sie sind die erste Genossenschaft für Handwerk und ihre Mitglieder Unternehmer, die traditionsbewusst und zugleich zukunftsorientiert und kreativ agieren. Aber nur wer Meisterqualität liefert, kann auch Mitglied der Meisterwelten sein. www.meisterwelten.at