



EIN TROPFEN VOLLKOMMENHEIT.

EINE LEIDENSCHAFT SEIT VIER GENERATIONEN.

STILLES PARADIES, VOLL RUHE UND NATURSCHÖNHEIT

Wer die Kraft der Natur in ihrer Vollkommenheit einfangen will, braucht ein feines Gespür und Erdverbundenheit: die Inspiration sanfter Hügel, saftiger Wiesen, tiefgrüner Wälder und fruchtbarer Äcker. Es ist ein traditionsreicher Boden, das Pöllauer Tal, wo meine Familie seit Generationen mit Leidenschaft lebt und arbeitet. In dieser jahrhundertealten Kulturregion geben wir den Dingen noch die Zeit, die sie verdienen. Lassen die Früchte in Ruhe reifen und warten mit Geduld, bis der Zeitpunkt gekommen ist, ihnen ihr wunderbarstes Geheimnis zu entlocken: ihr wertvolles Öl.

Was mein Urgroßvater begann, ist durch meine Großeltern und meinen Vater gewachsen. Sie haben sich mit Fleiß, Liebe und Ideenreichtum der Herstellung feinsten Öle verschrieben. Meine schönste Aufgabe ist es, diese wunderbare Familientradition weiterzuführen.

Julia Fandler



DER KOSTBARE SCHATZ DER NATUR

Wer das Besondere sucht, darf sich nicht mit dem Ersten zufrieden geben. Deshalb sind wir sehr wählerisch, was die von uns verwendeten Rohstoffe angeht. Nur jene ausgesucht schöne, makellose Qualität, die Sie auch gerne knabbern würden, findet ihren Weg in unsere exquisiten Öle. Begonnen hat alles mit Lein-, Walnuss- und Rapsöl. Doch heute pressen wir in der Ölmühle Fandler das kulinarische Lebenselixier nicht nur aus heimischen Ölsaaten, wie zum Beispiel Sonnenblumen-, Kürbis- oder Traubenkernen. Auch Mediterranes wie Mandelöl oder Exotisches wie Erdnuss- und Sesamöl kommt in unsere hübschen Flaschen. Ob classic oder bio, alle unsere hochwertigen Ölspezialitäten sind 100 % naturrein und unverfälscht.

Und deshalb können Sie ihn sehen, riechen und schmecken: den feinen Unterschied, der unsere Öle so vollkommen macht.



Pressmeister Peter Schloffer fühlt einer Handvoll
Walnüssen auf den Zahn.

WIE AUS DEM BESTEN DAS FEINSTE WIRD

Wer den reifen Samen ihr kostbares Öl entlocken will, braucht viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Wir legen auf beides höchsten Wert. Seit 1926 werden bei uns Tropfen für Tropfen mit besonderer Sorgfalt und Liebe gewonnen. In einem Verfahren, das ganz in der Tradition der klassischen Ölgewinnung steht: dem Stempelpressverfahren. Dabei wird die jeweilige Öl-saat oder -frucht in kleinen Partien nach dem Zerkleinern individuell sanft erwärmt. Dieser Vorgang ist sehr heikel, denn der richtige Zeitpunkt darf nicht übersehen werden. Dann ist es so weit! Durch das vorsichtige Erwärmen ist das Fett leichter löslich geworden und in der Stempel- und Fandler-Pressen wird mit wohl-dosiertem Druck langsam und schonend das kostbare Öl aus den erlesenen Rohstoffen gepresst. Dieser Vorgang wird als Kaltpressen bezeichnet, da er ohne Erhitzung und Reibungswärme erfolgt. So bleiben die wertvollen natürlichen Bestandteile wie Fettsäuren und Vitamine erhalten. Und die Fandler Öle erhalten dabei ihre besondere sinnliche Qualität: den sortentypischen Duft, den unverfälschten Geschmack, die natürliche Farbe. Unsere Öle werden nicht gefiltert; sie dürfen in Ruhe ihre Schwebstoffe (Fruchtteilchen) absinken lassen und warten in den Fässern auf die Abfüllung in die eleganten, vor Licht schützenden Fandler-Flaschen.



Pressmeister Gerhard Hochegger hat das Gefühl für den richtigen Moment im kleinen Finger.

ERLEBNISREISE INS REICH DER UNVERGLEICHLICHEN AROMEN

Wer Fandler Öle probiert, wird schnell inspiriert sein. Denn haben Sie unsere vollkommenen Öle erst einmal für sich entdeckt, sind Sie auf dem besten Wege, Ihre kulinarischen Fantasien umzusetzen. Erleben Sie, wie Sie mit den unterschiedlichen Aromen, die Mutter Natur unseren Ölen in die Wiege gelegt hat, immer wieder neue, überraschende Geschmackserlebnisse kreieren können: egal ob Salat, Rohkost, Gemüse, Suppe, Fleisch, Fisch oder auch Dessert. Lassen Sie sich doch mit Erdnuss- oder Sesamöl in die Welt der asiatischen Küche entführen. Entdecken Sie, dass aus süßen Köstlichkeiten mit Mohn-, Mandel- oder Haselnussöl wahrhafte Verführer werden, ganz zu schweigen vom Zauber des edlen Walnussöls. Sinnlich majestätisch macht Macadamianussöl jede Speise zum königlichen Genuss. Und haben Sie gewusst, dass Sie mit Lein- und Hanföl Ihrem Körper etwas besonders Gutes tun? Egal welche unserer vollkommenen Öle Sie mit nach Hause nehmen: Jedes ist geschaffen dafür, Ihre Sinne zu verwöhnen!



Rosemarie Lembäcker gönnt sich einen sinnlichen Moment, bevor sie das Öl in die Flaschen abfüllt.

Wer Fandler Öle genießt, kann sich auf ihre einzigartige Qualität verlassen. Dafür steht unser guter Name.

Die Fandler-Garantie:

kaltgepresst,
100 % sortenrein,
laufend frisch

Erstpressung mit
Stempelpressen

voll & natürlich
in Duft, Geschmack
und Farbe

ungefiltert,
nicht raffiniert und
ohne Zusatzstoffe*

Hier ist die
Ausklappseite!

Hier ist die
Ausklappseite!



Ausgewogener Genuss:
Hochwertige Öle
tun Körper und Seele gut
und steigern das Wohlbefinden.

KOMMEN SIE AUF DEN GESCHMACK

Wenn Sie jetzt Lust aufs Probieren und Experimentieren bekommen haben: Gut so! Wir haben viele fantastische Rezeptideen gesammelt. Auf unserer Homepage stehen sie bereit und laden zum Nachkochen ein. Schnelle, einfache Schmankerl, saisonale Köstlichkeiten, erfrischende Kompositionen und so manches Geheimrezept aus Großmutter's Kochbuch erwarten Sie unter „Tipps für wahren Genuss“.

Welches Öl passt zu welchem Gericht? Ganz einfach: Die harmonischsten Verbindungen finden Sie unter „Genusskombinationen“. Und wenn Sie mit Fandler Ölen ein überraschendes, neues Geschmackserlebnis hatten, lassen Sie uns - und andere - bitte daran teilhaben, indem Sie uns Ihre Rezepte senden.



www.fandler.at

WO ERLESENER GENUSS AUF SIE WARTET:

Wer die vollkommenen Öle von Fandler kaufen möchte, braucht nicht lange zu suchen! Gehen Sie einfach in das Reform- oder Naturkostfachgeschäft Ihres Vertrauens. Natürlich finden Sie unsere Öle auch in gut sortierten Bioläden oder in ausgewählten Feinkostgeschäften. Auf unserer Homepage finden Sie die aktuelle Händlerliste.

DIE VOLLE AUSWAHL, WANN IMMER SIE MÖCHTEN:

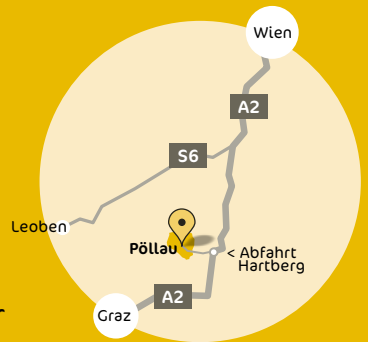
Besuchen Sie den **Fandler Webshop** auf unserer Homepage www.fandler.at – hier können Sie alle unsere Ölspezialitäten bequem von daheim aus online bestellen. Auch Geschenkboxen lassen sich mit dem Geschenke-Konfigurator leicht und individuell zusammenstellen.

AN DER QUELLE UNSERER ÖLE:

Wir laden Sie herzlich ein, uns im malerischen Naturpark Pöllauer Tal zu besuchen und bei einer Besichtigung einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Dabei können Sie auch alle unsere Öle in Ruhe verkosten und einen Eindruck von ihrer Einzigartigkeit bekommen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und auf eine persönliche Beratung! Gerne sind wir Montag bis Freitag von 7:30 bis 18 Uhr und an Samstagen von 7:30 bis 12 Uhr für Sie da (sonn- und feiertags geschlossen).

Ölmühle Fandler GmbH, Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermark, Österreich, Telefon +43.3335.2263, info@fandler.at

Wenn Sie unsere Adresse mit Ihrem Navigationssystem suchen, empfehlen wir folgende GPS-Koordinaten einzugeben:
47° 18' 46" N / 15° 49' 40" O oder **47,3126088 N / 15,8277910 O**





Ölmühle Fandler GmbH

Prätis 1, 8225 Pöllau, Steiermark, Austria

Telefon +43.3335.2263, Fax +43.3335.2263-5, info@fandler.at

www.fandler.at

Bio-Kontrollnummer AT-O-02-BIO