

HAGEN THALER

ö l m a n u f a k t u r



Gepresst von
Sonne und Wind.

www.hagenthaler-oelmanufaktur.at



Zeit für Lebensqualität.

Schneckenpresse. Schon der Name sagt's: Die Erzeugung erstklassiger kaltgepresster Speiseöle braucht ihre Zeit. Und die geben wir ihr gerne. Denn Qualität in jeder Hinsicht ist untrennbar mit Gelassenheit, mit Geduld, mit dem Gewähren von Zeit verbunden.

Unsere Schneckenpresse setzt auf schonende, mechanische und sehr langsame Weise Tropfen für Tropfen die wertvolle Essenz der Bio-Ölsaaten frei. Danach darf das Öl ruhen, bis sich ein Bodensatz gebildet hat. Das klare Öl wird von Hand in Flaschen abgefüllt und etikettiert. Und schließlich an regionale Bio-, Feinkost- und Bauernläden sowie die gehobene Gastronomie geliefert.

Öl ist flüssige Sonnenenergie: seit Jahrtausenden für die Ernährung unentbehrlich und wertvoll für Körper und Haut – allerdings nur, wenn es auf die richtige Weise gewonnen wird.

UNSERE KERN-IDEE:

- 🔥 100% BIO
- 🔥 100% Österreich
- 🔥 Strom aus eigener Wind- & Sonnenenergie
- 🔥 100% Genuss



Nähe als Auftrag.

Nähe ist uns wichtig. Nähe zu den Menschen, für die wir unser Öl erzeugen. Nähe der Biobauern, die uns mit den Ölsaaten beliefern. Und: Nähe der Energieerzeugung. Denn das Prinzip der Regionalität hilft, unnötige Umweltbelastungen zu vermeiden.

Wer Transportwege reduziert, hilft mit, die Natur intakt zu halten.

Dieses Denken bestimmt unser Handeln.



Deshalb erzeugen wir die Energie für unsere Ölpresse selbst. Und beziehen die Bio-Ölsaaten ausschließlich aus der näheren Umgebung.

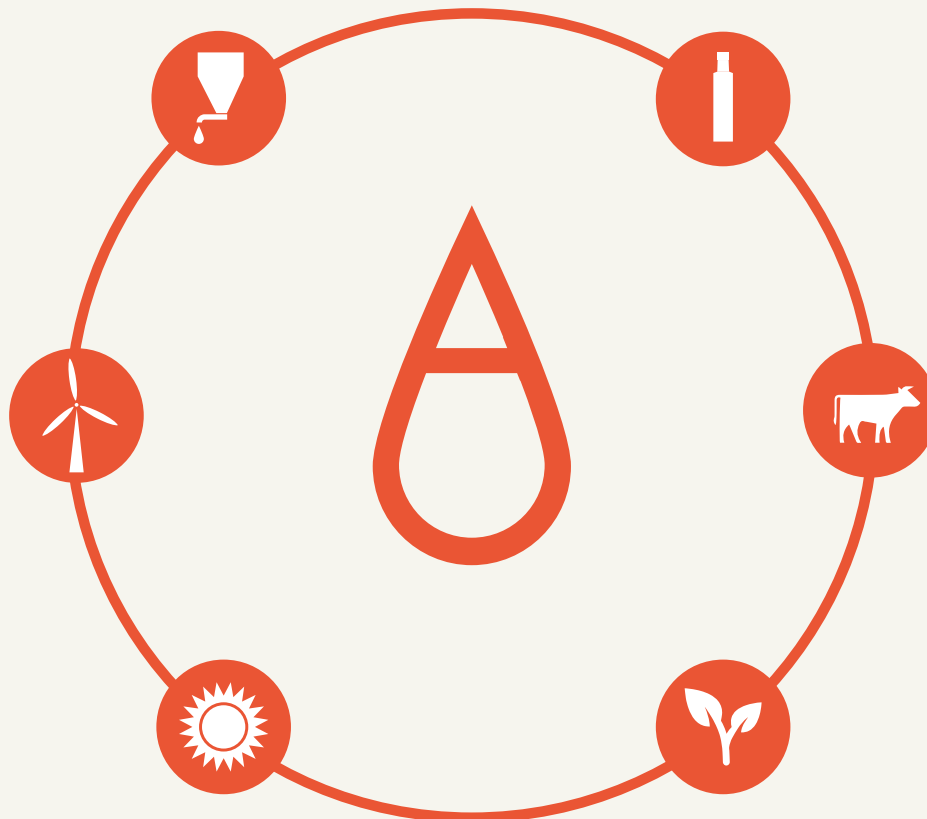
Gepresst von Sonne und Wind.

Die Energie zum Antrieb der Schneckenpresse stammt aus unserer 20 kW Photovoltaikanlage und der selbst entwickelten Kleinwindkraftanlage. Sogar unser Firmenwagen fährt mit Strom aus eigener Erzeugung.



Für den Kreislauf der Natur.

Die Ölsaaten der Biobauern werden schonend kaltgepresst. Den verbleibenden Presskuchen verfüttern die Biobauern an ihre Tiere, deren Mist wiederum als Biodünger aufs Feld aufgebracht wird: Der Kreislauf ist geschlossen.





Für den Kreislauf des Menschen.

Naturbelassene Pflanzenöle enthalten ungesättigte Fettsäuren und tragen zu einer normalen Herzfunktion und zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Vor allem die mehrfach ungesättigte Omega-3-Fettsäure ist für den menschlichen Organismus essenziell.



Solange der Vorrat reicht.

Wir pressen entsprechend der Nachfrage. Das bedeutet einerseits, dass unsere Öle immer ganz frisch sind. Andererseits kann es passieren, dass manche Sorten zeitweise nicht erhältlich sind – zum Beispiel weil kein Bio-Raps aus der Umgebung geliefert werden kann. Zukauf aus fernen Ländern kommt für uns nämlich nicht in Frage. Auch wenn es aus ökonomischer Sicht unklug ist. Ökologisches Verantwortungsbewusstsein ist uns wichtiger als der finanzielle Vorteil.



Kaltgepresst.
Heiß geliebt.
Unsere Öle.





Bio Chiliöl

Für unser Chiliöl kommen reife, getrocknete Bio-Chilischoten gemeinsam mit Bio-Sonnenblumenkernen der Sorte High Oleic in die Ölpressen. Trotz der Schärfe geht der Geschmack der Sonnenblumenkerne nicht verloren. Es passt zu allen Gerichten, denen Sie eine scharfe Note verleihen wollen (z.B. Gulasch, Pizza, Pasta usw.). Da die verwendeten Sonnenblumenkerne einen hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren besitzen, ist dieses Öl lange haltbar und auch zum Erhitzen bestens geeignet. Eventuelle Trübungen oder Bodensatz sind naturbedingt.

Bio Distelöl

Distelöl wird aus den Samen der Färberdistel (*Carthamus tinctorius*) gewonnen. Die Pressung erfolgt mechanisch und schonend. Hagenthaler Distelöl ist goldgelb und hat ein angenehm kräftiges Aroma. Es eignet sich vorzüglich für Salate, Dressings und alle Anwendungen der kalten Küche. Zum Braten und Kochen nicht geeignet.



Bio Hanföl

Hanföl wird durch mechanische, schonende Pressung aus den Hanfsamen gewonnen. Der Geschmack von Hanföl ist mild krautig mit einer grasig-grünen Note. Es passt wunderbar zu Salaten, gegartem Gemüse, Joghurt und Topfen. Zum Braten und Kochen nicht geeignet.



Bio Leinöl

Leinöl wird aus Leinsamen (Linum usitatissimum) gepresst. Frisches Leinöl schmeckt mild, nussig – nach der gepressten Saat. Es ist wegen seines hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure) ein empfindliches Frischeprodukt. Hagenthaler Leinöl passt sehr gut zu Topfen, Erdäpfeln, Aufstrichen, Dressings und übers Müsli. Leinöl keinesfalls erhitzen, es wird zum Verfeinern erst vor dem Servieren über warme Speisen gegeben.



Bio Leindotteröl

Leindotteröl wird aus den Samen des Leindotters (*Camelina sativa*) gewonnen. Durch schonende mechanische Pressung bleibt seine satte gelbe Farbe erhalten. Sein Geschmack ist fruchtig und erinnert an Erbsen. Es passt sehr gut zu Rohkost, für Dressings und zur Herstellung von Brotaufstrichen und Pestos. Zum Braten und Kochen nicht geeignet.



Bio Rapsöl

Rapsöl ist in unseren Breiten ein beliebtes Speiseöl, in Bio-Qualität ist Raps allerdings nur in geringen Mengen verfügbar. Hagenthaler Rapsöl ist kaltgepresst und nativ und behält seine von der Natur vorgegebenen Eigenschaften. Es verleiht bodenständigen, deftigen Gerichten die feine, eigene Note und ist vielseitig verwendbar. Hagenthaler Rapsöl passt gut in Mayonaisen, Marinaden, zu Hülsenfrüchten und zum Einlegen von Gemüse.



Bio Rosmarinöl

Für unser Rosmarinöl werden Sonnenblumenkerne der Sorte High Oleic gemeinsam mit getrockneten Rosmarinnadeln gepresst. Hagenthaler Rosmarinöl ist wunderbar aromatisch und für mediterrane Gerichte unerlässlich. Es eignet sich vorzüglich zum Marinieren von Steaks oder zum Verfeinern gekochter Erdäpfel. Es ist sehr gut haltbar und zum Erhitzen geeignet.

Bio Sojaöl

Hagenthaler Sojaöl ist kaltgepresst und naturbelassen. Es schmeckt fein bohnenartig und passt zu Salat, Gemüse, Kartoffel- und Nudelgerichten. Kaltgepresstes Sojaöl nicht erhitzen.



Bio Sonnenblumenöl

Die Knospen und Blätter der Sonnenblume folgen in der Wachstumsphase dem Stand der Sonne. Auf diese Weise speichert die Pflanze besonders viel Sonnenenergie. Hochwertiges, kaltgepresstes Sonnenblumenöl ist in der Küche unentbehrlich. Hagenthaler Sonnenblumenöl wird schonend gepresst. Es behält daher seinen vollen Geschmack und seine natürliche Farbe. Zum Braten und Frittieren ist dieses Öl nicht geeignet.

Bio Sonnenblumenöl zum Braten

Für dieses Sonnenblumenöl verwenden wir Sonnenblumenkerne mit einem hohen Gehalt an einfach ungesättigten Fettsäuren (Sorte High Oleic). Daher ist dieses hochwertige Sonnenblumenöl zum Erhitzen besonders gut geeignet und lange haltbar. Das Öl wird geschmacklich nicht verändert. Das bedeutet, es ist keine anonyme Zutat in Ihren Speisen. Es hat einen angenehm milden Geschmack – einfach nach Sonnenblumenkernen.



Bio Traubenkernöl

Eine echte Rarität: Unser Traubenkernöl wird mühevoll aus den Kernen der Weintrauben gewonnen. Für einen Liter Öl werden 20 kg Kerne benötigt, das entspricht etwa einer Tonne Trauben. Es hat einen hohen Rauchpunkt und kann auch zum Kochen und Braten verwendet werden. Besonders köstlich schmeckt Hagenthaler Traubenkernöl in Salaten und Soßen und zu Gemüse. Sein Geschmack ist fruchtig, tresterartig, ausdrucksvoll – nicht nur Weinkenner lieben es.



Bio Walnussöl

Walnüsse gelten seit alters her als wertvolle Energiespender. Die Walnüsse für unser Öl werden getrocknet und von Hand ausgelöst. Walnussöl hat einen ausgeprägten, cremig-feinen Geschmack und ist eine delikate Alternative für die kalte Küche. Es schmeckt köstlich zu Blattsalaten, auf Vanilleeis usw. Unser Tipp: Verfeinern Sie damit z.B. Fisch und Wurzelgemüse!



**HAGENTHALER ÖLMANUFAKTUR
Hoffmann & Partner GmbH**

Eduard-Klinger-Straße 3c
A-3423 St. Andrä-Wördern

T +43 / (0) 2242 / 33 0 29

M +43 / (0) 676 / 77 88 004

F +43 / (0) 2242 / 31 0 32

bio@hoffmann-partner.at

www.hagenthaler-oelmanufaktur.at