

23. April Oelmühle in Götzis

Kaltgepresste Oele in reiner Qualität

Nach rund 1-stündiger Autofahrt erreichten wir das Städtchen Götzis, wo wir von Bernadette und Dietmar Amann herzlich empfangen wurden. Die Philosophie der Oelmühle Götzis, „Kaltgepresst“ heisst eine Oel-Auslauf-temperatur die garantiert unter 40 °C liegt, bei verschiedenen Saatguten sogar unter 28 °C. Es wird nur das beste Saatgut (Früchte und Samen) von ausgesuchten Lieferanten gepresst, damit alle lebenswichtigen Stoffe erhalten bleiben, die unser Körper für eine optimale Gesundheit benötigt. Daher verwenden sie nur Saatgut aus Demeter- bzw. biologischem Anbau. Sie pressen die Oele in einer sogenannten Schneckenmühle, die für möglichst geringe Reibungsenergie gekühlt wird – d.h. schonendster Umgang mit dem Mahlgut und Mahltemperaturen, in diesen Flaschen ist wirklich drinnen was auf der Flasche steht: kaltgepresstes Oel in bester BIO und Rohkost Qualität. Jede Flasche wird in Handarbeit abgefüllt und liebevoll etikettiert. Der sehr interessante Vortrag mit anschliessender Führung zeigte auf wie wir mit pflanzlichen Oelen viel zu unserer Gesundheit beitragen können, besitzen die Oele doch wertvolle mehrfach ungesättigte Fettsäuren und einen hohen Energiegehalt. Deshalb sollte nicht die Quantität sondern die Qualität im Vordergrund stehen. Die anschliessende Degustation überzeugte vollends und viele Produkte gingen über den Ladentisch, ein wirklich eindrückliches Erlebnis für Augen und Gaumen.

24.04.2016 Lotty Caviezel