

PRESSEMITTEILUNG

## **Upgrade your Food: Pflanzliche Power mit nativen Ölen in hochwertiger Bio-Qualität**

Geschmackvolle Pflanzenöle sind nicht nur eine Geheimwaffe auf jedem Salat oder das perfekte Finish für Gemüse, sondern können einen wertvollen Beitrag zu einer ausgewogenen und gesunden Ernährung leisten. Um einen gezielten Mehrwert durch Speiseöle zu erhalten, muss jedoch besonders auf die Qualität geachtet werden, denn nur bei schonender Pressung verbleiben die wichtigen Inhaltsstoffe auch im Endprodukt. Wie es richtig gemacht wird, zeigt die junge Bio-Manufaktur Pottmühle im Herzen des Ruhrgebiets. Hier wird nicht nur besonderer Wert auf eine schonende Herstellung der Öle gelegt, sondern die außergewöhnliche Sorgfalt beginnt bereits bei der Auswahl der Saat.

**Herne, Juli 2020.** Öle und Fette sollten bekanntlich das kleinste Segment der Ernährung sein, doch bei der richtigen Wahl liefern sie lebensnotwendige Nährstoffe und sind unerlässlicher Bestandteil ausgewogener Mahlzeiten. Denn Fett ist eben nicht gleich Fett und Öl schon gar nicht gleich Öl. Was hier den Unterschied ausmacht, sind Fachwissen, qualitativ hochwertige Rohstoffe und eine schonende Verarbeitung.

### **Mit Sortenreinheit und traditioneller Herstellung zu außergewöhnlicher Qualität**

„Bei der Auswahl der Saat für unsere Öle setzen wir ausschließlich auf beste Bio-Qualität und absolute Sortenreinheit. So stellen wir sicher, dass wir in unserer Mühle immer mit dem optimalen Ausgangsprodukt starten und die späteren Ansprüche an unsere Öle erfüllen“, so Sascha Suer, Gründer und Betreiber der Pottmühle. Derzeit hat Suer vierzehn verschiedene Öle im Sortiment. Neben Klassikern wie Sonnenblumen- und Rapsöl wagt er sich auch an seltenere Sorten wie Mohn- oder Hanföl.



Getreu dem alten Handwerk wird die Ölsaat ohne jegliche chemischen Zusätze rein mechanisch bearbeitet, um das wertvolle Öl zu erhalten. Dabei wird sie durch eine Schneckenpresse transportiert, durch den entstehenden Druck fließt das Öl dabei über einen Seiher ab. Ganz entscheidend bei der Erhaltung der Inhaltsstoffe ist die Temperatur während der Pressung. „Während der Herstellung unserer Öle entsteht lediglich durch den sich erhöhenden Druck in der Presse etwas Wärme. Wir erhöhen die Temperatur nicht noch zusätzlich, so dass sie weit unter der bei der Raffination liegt. Auf diese Weise bekommen wir ein Öl, das noch mehrfach ungesättigte Fettsäuren, Geschmacks- und Geruchsstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe enthält“, so Suer.

### **Ein Tropfen Öl – zahlreiche Makro- und Mikronährstoffe**

Neben gesättigten und ungesättigten Fettsäuren enthalten die hochwertigen Öle zusätzlich noch mehrfach ungesättigte Fettsäuren, die sich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirken können. Durch das Nichtfiltern der Bio-Öle bleiben zudem noch sekundäre Pflanzenstoffe und Fettbegleitstoffe wie die fettlöslichen Vitamine A, D, E und K sowie Säuren und Polyphenole erhalten. Sie können unter anderem entzündungshemmend, blutdrucksenkend und antioxidativ wirken. „Neben dem Geschmack ist uns der Erhalt der wertvollen Inhaltsstoffe unserer Öle sehr wichtig. Deshalb achten wir sowohl bei der Ressourcenbeschaffung als auch bei der späteren Herstellung auf besondere Sorgsamkeit bei der schonenden Verarbeitung und wir freuen uns, wenn wir so zum allgemeinen Wohlbefinden beitragen können“, so Suer.

Weitere Informationen finden Sie unter [www.pottmuehle.de](http://www.pottmuehle.de)





Die Pottmühle ist eine kleine Bio-Manufaktur im Herzen des Ruhrgebiets, in der die Betreiber Sascha Suer und André Stefanski mit viel Leidenschaft native kaltgepresste Öle herstellen. Die ungefilterten hochwertigen Öle sind sortenrein und ohne Zusätze. Dadurch erhalten sie nicht nur den typischen Geschmack der Ursprungssaat, sondern heben sich stark von industriell gefertigten Produkten ab. Neben der sorgsam Pressung legen die Betreiber hohen Wert auf die Qualität der Rohstoffe und eine nachhaltige Produktion. Alle Lieferanten sind entweder gemäß Bio- oder Demeter-Richtlinien zertifiziert.

Kontakt:

Pottmühle  
Sascha Suer & André Stefanski GbR  
44651 Herne  
Tel.: +49 (0) 2325 - 5599 243  
shop@pottmuehle.de  
www.pottmuehle.de

Pressekontakt:

Gourmet Connection GmbH  
Jaimie Knecht  
Tel: +49 (0) 69 - 2578 128 - 13  
j.knecht@gourmet-connection.de

