



Oel quetschn

Öle mit Seele



Wer sind wir?

Wir sind ein kleiner Betrieb aus Seewalchen am Attersee und haben uns auf die Herstellung kaltgepresster Bio-Öle in bester Rohkostqualität und Bio-Mehle spezialisiert. Unsere Bio-Öle werden schonend und ohne Umwege bei unter 40° Celsius gepresst, sodass alle verfügbaren Pflanzenstoffe für den menschlichen Körper verfügbar bleiben. Da wir auf maschinelle Filtration verzichten können bei der letzten Entleerung geringe Mengen an Pressrückständen vorhanden sein. Das ist kein Mangel, sondern ein Zeichen hochwertiger und schonender Produktion!

Unsere Philosophie?

Wir möchten gesunde Lebensmittel herstellen und diese regional anbieten. Was wir nicht wollen ist, dass wir das Feld der Lebensmittelproduktion riesigen Konzernen überlassen, für die es ein Leichtes ist, durch Lobbyisten Einfluss auf die Lebensmittelgesetzgebung zu nehmen!

Warum wir Öle pressen

Vor einigen Jahren haben wir festgestellt, dass ein Großteil der Öle mit Hexan oder Leichtbenzin extrahiert und technisch und chemisch für den menschlichen Verzehr aufbereitet werden. Ab diesem Zeitpunkt war uns klar, dass wir uns so nicht mehr ernähren wollen und haben angefangen, selbst Öle zu pressen, um uns diese gesunden und extrem wichtigen Körperbaustoffe, in höchster Qualität, selbst zu beschaffen.

Öle und Fette sind für eine Reihe von wichtigen Prozessen in unserem Körper zuständig und somit unablässig. Es ist für uns einfach nicht mehr vorstellbar, dieser Wichtigkeit mit billigen Industriefetten- und Ölen zu begegnen!

Unsere kaltgepressten Bio-Öle sind nicht nur Energielieferanten, sondern leisten auch wichtige Dienste für die dauerhafte Gesundheit unseres Körpers und unserer Seele!

Thomas Eibtsberger

Kaltgepresste Bio-Öle

Unsere Produkte sind
Bio zertifiziert.



AT-BIO-501
EU-Landwirtschaft



Bio Leinöl

kaltgepresst,
in Rohkostqualität

Bio Leinöl enthält bis zu 71 % Omega-3-Fettsäuren – mehr als jedes andere pflanzliche Öl. Außerdem besteht es aus wertvollen sekundären Pflanzenstoffen, z. B. Lignanen, das sind pflanzliche Hormone, denen eine Anti-Krebs-Wirkung zugesprochen wird. Ein Esslöffel Leinöl täglich hat die gleiche Wirkung wie ein Cholesterin-Senker. Außerdem wirkt Leinöl stark entzündungshemmend, es schützt die Blutgefäße und reguliert den Blutdruck.

Geschmack: Unser Leinöl schmeckt leicht nussig und hat eine buttrige Note.



Bio Schwarzkümmelöl

kaltgepresst
in Rohkostqualität

Schwarzkümmelöl enthält hohe Anteile an Linolsäure, einer zweifach ungesättigten Fettsäure, die als sehr gesund gilt. Insbesondere Gamma-Linolsäure hat vielfältige gesundheitsfördernde Effekte. Es stärkt das Immunsystem und kann sogar vor Krebs schützen und wirkt schmerzlindernd, entzündungshemmend, blutdrucksenkend, entkrampfend und antibakteriell. Die regelmäßige Einnahme wehrt zudem Zecken ab. Auch auf Haut und Haare hat das Öl eine positive Wirkung.

Geschmack: angenehm würzig und scharf



Bio Hanföl

kaltgepresst
in Rohkostqualität

Hanföl wird aus den Samen von Cannabis sativa gewonnen, die anders als die Blüten und Blätter der Pflanze, keine berauschende Wirkung haben. Im Gegenteil: Hanföl stärkt das Immunsystem und trägt zur Regeneration der Körperzellen bei. Die Kombination aus einfach ungesättigten Fettsäuren und mehrfach ungesättigten Omega-Fettsäuren im Hanföl soll vor Herzkrankheiten schützen, den Cholesteringehalt im Blut senken, den Stoffwechsel anregen, die Sauerstoffaufnahme verbessern, den Zellaufbau unterstützen sowie Krebs und Arthritis vorbeugen. Das Öl ist reich an Omega-3 und Omega-6 Fettsäuren und enthält reichlich Vitamine, Mineralstoffe und Chlorophyll. Letzteres hat vor allem einen entgiftenden Effekt.

Geschmack: Unser Hanföl schmeckt nussig bis grasig.



Bio Rapsöl

kaltgepresst,
in Rohkostqualität

Bio Rapsöl enthält eine sehr ausgeglichene Kombination an ungesättigten Fettsäuren und Vitaminen. Dem Rapsöl werden ähnliche Wirkungen nachgesagt wie dem nativen Olivenöl. Sein hoher Gehalt an einfach ungesättigter Ölsäure und die ausgewogene Mischung mehrfach ungesättigter Linol- und Linolensäure ergeben ein für den Organismus wertvolles Öl. Der hohe Vitamin-E - Gehalt schützt die Körperzellen vor freien Radikalen und dient dem Sauerstofftransport der roten Blutkörperchen. Rapsöl verlangsamt den Alterungsprozess der Haut.

Geschmack: Unser Rapsöl schmeckt sautig-nussig und hat eine feine Schärfe im Abgang.