



Ölmühle Haubern: Regionale Wertschöpfung

Landwirte und Interessierte aus dem Frankenger Land haben sich zusammengeschlossen und die Ölmühle Haubern aufgebaut. Die Grundsätze nach dem die Ölmühle geführt wird sind:

- regionaler Bezug
- gentechnikfreie Produktion
- gläserne Produktion
- kurze Transportwege
- sorgfältige Auswahl der Rapssaat
- schonende Verarbeitung im Kaltpressverfahren
- herausragender Geschmack
- höchste Qualität
- umfangreiche professionelle Kontrollen

Zwischen dem Burgwald und dem UNESCO-Weltnaturerbe Nationalpark Kellerwald-Edersee liegt nahe der Stadt Frankenberg der Ort Haubern, eingebettet zwischen Wäldern, blühenden Wiesen und Äckern in der hessischen Mittelgebirgslandschaft.

Diese idyllische und von der bäuerlichen Landwirtschaft geprägte Region ist die Heimat der Ölmühle Haubern, die sich zum Ziel gesetzt hat, hochwertige Qualitätsprodukte herzustellen.

Unser Gourmet Rapsöl wurde nicht nur von der Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) für den herausragenden Geschmack mit der Rapsöl-Medaille 2014 ausgezeichnet, sondern auch von der Zeitschrift „Feinschmecker“, (Jahreszeitenverlag, Hamburg in der Ausgabe 9/2011) aufgrund des hervorragenden Geschmacks empfohlen.

Regional zu denken und zu handeln ist ein Schwerpunkt unserer Arbeit!

Die enge Zusammenarbeit mit den Landwirten aus der Region garantiert diesen faire Preise und eine festgelegte Abnahme der Ernte. Uns garantiert sie gentechnikfreie gute ausgewählte Saat, und Ihnen höchste Produktqualität und einen ausgezeichneten Geschmack. Wir fördern den Klimaschutz und eine gesunde Umwelt durch unsere kurzen Transportwege.

Der Rapskuchen (ein Restprodukt bei der Ölherstellung) wird durch unsere Landwirte als eiweißreiche Viehfutterbeimischung verfüttert und ersetzt den von weit her angekauften Sojaschrot. Wir schaffen mit der Herstellung und dem Verkauf unserer Produkte Arbeitsplätze in der Region und sichern unseren heimischen Landwirten ein Zusatzeinkommen.

Mit dem Kauf unserer Produkte tragen Sie dazu bei, den regionalen Wirtschaftskreislauf und unser umweltbewusstes Handeln zu stärken.

Unser Ziel ist es, mit unseren naturbelassenen, reinen Produkten die Qualität des Essens und damit Ihren Lebensgenuss zu steigern.

Deshalb verarbeiten wir ausschließlich Ölsaaten bester Qualität mit schonenden Verfahrensweisen. Das reicht uns aber nicht!

Mitarbeiter, deren Geschmack für die sensorische Prüfung von kaltgepresstem Rapsöl durch die Deutsche Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) nach den Kriterien der DGF Einheitsmethode C II-1 geschult wurden, überwachen jede Charge unserer Produkte von der Pressung bis zur Abfüllung. Deshalb ist unser Öl mehrfach ausgezeichnet.

<https://www.oelmuehle-haubern.de>

info@oelmuehle-haubern.de

Telefon: 06455 759668