

Qualität braucht regionale Partner

Eine Sehnsucht treibt uns an

Es ist die Sehnsucht nach einem naturverbundenen, ökologisch verantwortungsvollen und sozial gerechten Leben. Sie treibt uns an, wie wir denken, handeln, wirtschaften und unsere Produkte herstellen.

der Auswahl der Landwirte, welche die Rohware für unsere schonende Verarbeitung liefern, im Vordergrund. Dabei gilt: „So regional wie möglich, so bio wie möglich“. Hinter jedem unserer Öle stehen Persönlichkeiten und ihre Arbeit eines ganzen Jahres. Es sind Bio-Landwirte und extensiv arbeitende Betriebe mit Leidenschaft und Liebe für ihren Boden und das Produkt.

Aus der Region, mit der Region, für die Menschen

Mit Mut, eigene Wege zu gehen und langfristig zu denken, mit viel Erfahrung und dem Wissen darum, wie man die Dinge gut macht. In diesem Miteinander unterstützen wir die regionale Entwicklung kleiner Betriebe im ökologischen, ökonomischen Sinn, sowie die direkte Kooperation zwischen Erzeugern und Verarbeiter für die Biodiversität unserer Natur. Durch größere Fruchtfolgen eröffnen sich Möglichkeiten den, durch Monokultur, ausgelaugten Böden wieder mehr auf natürlichem Weg zurückzugeben und damit enkeltaugliches Denken und Handeln zu fördern. Denn, diese Erde haben wir nicht von unseren Vorfahren geerbt, sondern von unseren Kindern geliehen.

Regional denken wir im wahrsten Sinne des Wortes auch bei der Auswahl der inzwischen auf eine Zahl von 24 angewachsenen Verkaufsstellen für unsere Produkte. Die Kriterien richten wir hierbei daran aus, dass viele kleine Verkaufsstellen, Direktvermarkter, Regional-

läden und Erzeuger-Verbrauchergemeinschaften, mit den frischen Produkten, ihr Sortiment bereichern, sich interessant machen und somit die vorhandenen, örtlichen Strukturen, zum Nutzen aller, unterstützt werden.

Zur regionalen Kreislaufwirtschaft gehört auch, dass wir z. B. unserer Kürbiskern- und Walnussmehl an kleine Familienbäckereien, liefern, welche daraus besondere Backwaren herstellen, die in Geschmack und Qualität ihrsgleichen suchen und sich beim Verbraucher großer Beliebtheit erfreuen. Pferdeliebhaber schätzen, zur gesundheitlichen Unterstützung ihrer Lieblinge, unsere Begleitprodukte wie Lein-, Hanf- und Schwarzkümmelpresskuchen, die in unserer Mühle erhältlich sind. Kontakte zu Naturkosmetik Herstellern bestehen. Hier liegt das Interesse besonders bei den Eigenschaften der Schälkörpern des Tresters für den Einsatz in Peelings. Nicht zuletzt wird sogar altes Leinöl einer sinnhaften Verwendung zugeführt, da dieses gesammelt und an eine kleine hessische Farbenmanufaktur, zur Herstellung von natürlichen, traditionellen Ölfarben für Restaurationszwecke, geliefert wird. Soziale Verantwortung übernehmen wir beispielsweise bei der Auftragsvergabe zum Abfüllen der Hundeleckerli an die „Caritas Werkstatt Haselstein“.

Verantwortung heißt für uns auch, sich unseren Kunden gegenüber als verlässlich, transparent, und vertrauenswürdig zu erweisen. Daher haben wir uns vor geraumer Zeit entschieden die Produkte des Landwirtschaftlichen Erzeuger Betriebes auszuweisen. Wir garantieren Frische

dadurch, dass wir nur bedarfsgerecht produzieren. Wöchentlich frische Pressungen, bei den sensiblen Ölen wie z. B. Leinöl, und die umgehende Auslieferung zu den Verkaufsstellen, beziehungsweise dem Direktversand an unsere Endkunden in ganz Deutschland, sind hierbei oberstes Gebot.

Nicht nur kalt gepresst!

Die meisten Betriebe arbeiten mit einem Pressen mit offenliegenden Sieben und Abführriemen, hierbei wird das wertvolle Öl durch Luftkühlung zwar kalt gepresst, jedoch der

oxidativen Vorschädigung durch Licht- und Sauerstoffkontakt Vorschub gewährt. So spielt nicht nur die zeitnahe Verarbeitung, sondern auch das Produktionsverfahren an sich, eine nicht zu unterschätzende Rolle für die Qualität des Öls, so arbeiten wir mit dem schonendsten Pressverfahren, nach dem Stand heutiger Technologie, welches von einem Maschinenbau-Ingenieur entwickelt und auftragsbezogen gebaut wird. Es entspricht der Schweizer Konvention für Rohkost (SKR) mit dem hippokratischen Eid für Lebensmittel. Der komplett geschlossene, nickelfreie Presszylinder gewährleistet den Ausschluss von Licht und Sauerstoff, somit sind zwei der drei Oxidationsfaktoren, für die sensiblen ungesättigten Fettsäuren, gebannt. Die angekoppelte Wasserkühlung eliminiert nun auch die Schädigung durch Überhitzung und ermöglicht eine garantierte Ölauslauf-temperatur unter 37 °C. Das Ergebnis ist ein ernährungsphysiologisch wertvolles und mit Vitalstoffen, Vitaminen, Enzymen, Lecithinen und sekundären Pflanzenstoffen wie Chlorophyll, beseeltes Öl. Weitere Produkte entstehen durch die Verarbeitung der Begleitprodukte zu Mehlen, Supernahrung wie Hanf-Protein-Powder und Kalziumpulver sowie Energie-Riegel

und Tier Zusatzfutter. Wir unterstützen die regionale Entwicklung kleiner Betriebe im ökologischen, ökonomischen Sinn sowie die direkte Kooperation zwischen Erzeugern und Verarbeitern. Der Verbraucher bestimmt welche Produkte im Regal stehen, denn jeder Einkaufszettel ist ein Stimmzettel.

Fotos: Öl Manufaktur/nh



Schon bei der Gründung der Ölmanufaktur-Waldhessen, vor vier Jahren, stand fest, dass wir die regionalen Kreisläufe beleben möchten. Verantwortungsbewusster Umgang mit der Natur und den Ressourcen steht bei

Früher, jetzt und in Zukunft.

Wir entwickeln passende Produkte, hilfreiche Dienstleistungen und sind da, wenn wir gebraucht werden. Und bei allem, was wir tun, tragen wir Verantwortung dafür, dass auch kommende Generationen entsprechende Ressourcen zum Leben haben.

Raiffeisen Waren GmbH in Bebra und Bad Hersfeld:
 Agrar-Standort: Robert-Bunsen-Str. 23 | Tel. 0 66 22 / 9 20 60
 Technik-Center: Robert-Bunsen-Str. 5 | Tel. 0 66 22 / 9 20 30
 Verkaufsbüro Energie: Robert-Bunsen-Str. 23 | Tel. 0 66 22 / 92 06 50
 Technik-Center: Konrad-Zuse-Str. 15 | Tel. 0 66 21 / 9 22 60

Raiffeisen

Raiffeisen Waren GmbH | Ständeplatz 1-3 | 34117 Kassel



Bauernregeln für den Winter

Ist der Winter hart und weiß, wird der Sommer schön und heiß.

Je tiefer der Schnee, um so höher der Klee.

Dezember kalt mit Schnee, gibt Korn auf jeder Höh.

Zu den MÜHLEN-ÖFFNUNGSZEITEN
 Montag | Dienstag | Donnerstag
 von 8:00 - 15:30 Uhr

erwartet Sie nicht nur.....
frisch gepresstes Leinöl,
 freuen Sie sich auch auf.....
34 weitere Produkte.

Ihre Anette Herbst

Eisenbergstraße 14 Bad Hersfeld Tel.: 8012-410

Liebe Kundinnen und Kunden
 Leserinnen und Leser