

I N F O R M A T I O N

zur Pressekonferenz

mit

Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger

Thomas und Christiane Raab, Ölmühle und Biohof Raab

und

Günter Achleitner, Geschäftsführer Biohof Achleitner GmbH

am

Freitag, 23. Juli 2021

zum Thema

**Dem Öl auf der Spur
Ölmühle Raab eröffnet den 1. Öl – Themenweg
Oberösterreichs**

Impressum

Medieninhaber & Herausgeber:
Amt der Oö. Landesregierung
Direktion Präsidium
Abteilung Presse
Landhausplatz 1 • 4021 Linz

Tel.: (+43 732) 77 20-11412
Fax: (+43 732) 77 20-21 15 88
landeskorrespondenz@ooe.gv.at
www.land-oberoesterreich.gv.at

Rückfragen-Kontakt:

DI Wilfried Söllradl 0732/7720-11117, 0664/600 72 11117

www.max-hiegelsberger.at, www.facebook.com/maxhiegelsberger

„Dem Öl auf der Spur“ nennt sich der 1. oö. Öl-Themenweg der Ölmühle Raab im Eferdinger Becken. Landesrat Max Hiegelsberger eröffnete den Weg, der zur Wissensvermittlung, zum Staunen und zum Erleben rund um die vielfältige Welt der Speiseöle einladen soll. Ein neu errichteter Fußweg verbindet die Ölmühle mit dem bekannten Biohof Achleitner. Somit wird für die BesucherInnen der Weg von der Pflanze bis hin zur Flasche auch kulinarisch erlebbar gemacht.

Produktion von Lebensmitteln erlebbar machen

Landesrat Max Hiegelsberger verweist bei der Eröffnung des neuen Themenwegs vor allem auf die wichtige Botschafterrolle derartiger Projekte: *„Das im Zuge der Corona-Pandemie merkbar gestiegene Interesse an regionalen Lebensmitteln ist eine große Chance für unsere heimische Landwirtschaft. Wir müssen den Kontakt mit den KonsumentInnen suchen und stolz die hier produzierte Qualität präsentieren. Dafür ist die Ölmühle Raab mit ihrer reichen Produktvielfalt natürlich ideal geeignet. Der neue Themenweg macht die Vorteile einer gesunden und regionalen Ernährung auf spielerische Weise klar.“*

Die Produktion von Lebensmittel für jedermann erlebbar zu machen, das ist der Grundgedanke der heuer gestarteten Kulinarik-Strategie. *„Der neue Themenweg der Familie Raab erweitert das reiche Angebot an kulinarischen Ausflugstipps im Genussland Oberösterreich. Gesundheit, Genuss und Kulinarik werden als Reisemotive immer entscheidender. Da haben wir in Oberösterreich viel zu bieten“,* so Landesrat Max Hiegelsberger.

Einfach erklärt: von der Frucht zum fertigen Öl.

Eine neue Art der Wissensvermittlung bietet die Familie Raab auf ihrer Ölmühle in Eferding an. Der Weg führt in einen Nuss- und Mandelgarten, vorbei an Schautafeln, an Pflanztrögen mit verschiedenen Ölpflanzen bis hin zu den Ölpresen. *„Der Themenweg ist gespickt mit informativem und skurillem Wissen zum Thema Pflanzen und ihre Öle“*, so Thomas Raab, Chef der Ölmühle Raab. Im Schaugarten wachsen alle Ölpflanzen, deren Saaten am Betrieb verarbeitet werden. Ein Besonderheit ist das Schatzbuch der Öle: *„In Form eines 4 Meter großen Buches wird auf lustige und spannende Weise alles rund um das Öl erklärt“*, so Raab. In der Ölmühle können die Besucher dann dem Hausherrn beim Ölpresen über die Schulter schauen. Im Anschluss an eine Führung können die Öle verkostet werden. Alle Sinne werden bei diesem Themenweg angesprochen. Information und Spaß stehen dabei im Mittelpunkt.

Wie kam es zur Idee? *„Wir haben viele Anfragen von Gruppen, die sich unsere Ölmühle gerne anschauen möchten“* so Christiane Raab. Durch die Pandemie hat das Interesse deutlich zugenommen. *„Der Stellenwert des Lebensmittels ist gestiegen, zu dem sind die Leute durch die Krise viel ernährungs- und gesundheitsbewusster“*, ergänzt Raab. Daher sind die beiden Besitzer der Ölmühle sehr optimistisch, dass das neue Angebot gut angenommen wird *„Wir rechnen mit 2.000 Besucherinnen und Besucher pro Jahr“*.

Fußweg verbindet Ölmühle Raab und Biohof Achleitner

Ein neu angelegter Fußweg verbindet die Ölmühle mit dem Betriebsgebäude des bekannten Biohofs Achleitner. Der Biohof ist für seine Biokiste, den Bio-Frischmarkt und das Bio-Restaurant bekannt. Bio-Interessierte, die die Ölmühle Raab besichtigen, können gleichzeitig den Biohof Achleitner besuchen. Außerdem ist nach der Führung eine Stärkung im Bio-Kulinarium möglich.

„Es verbindet uns bereits ein langer, gemeinsamer Bio-Weg. Es ist schön, wenn zwei ähnlich denkende Betriebe nun auch räumlich mit dem Bio-Themenweg aneinander anschließen“, erzählt Günter Achleitner.

Die Bio-Ölen der Ölmühle Raab werden im Bio-Frischmarkt und über die Biokiste des Biohofs Achleitner vermarktet.

„Leider ist unsere eigene Bio-Landwirtschaft in Popping ein paar Kilometer entfernt. Umso schöner ist es, wenn Christiane und Thomas Raab mit ihrem Themenweg die biologische Landwirtschaft direkt neben unserm Betriebsgebäude erleb- und sichtbar machen“, freut sich Günter Achleitner auf den neuen Verbindungsweg.

Alle Öle am Hof frisch gepresst

Die Familie Raab ist seit 20 Jahre in der Ölproduktion tätig. Fast alle Öle werden auch am Hof gepresst. Thomas Raab: *„Ich will, dass jedes Produkt durch meine Hände geht, nur so kann ich eine hohe Qualität garantieren“.* Dass Öl nicht gleich Öl ist, erklärt der Ölbauer so: *„Bei unserer Schneckenpressung ist ein Malen oder Vorwärmen der Saat nicht notwendig. Die Öle schmecken daher ohne Röstaromen nach der reinen Saat.“* Seine Devise: *„Haselnussöl schmeckt nach Haselnüssen, Distelöl nach Disteln“.*

„Es gibt in Österreich kaum eine Ölmühle, die so ein breites Sortiment an pflanzlichen Ölen anbieten“, erklärt Christiane Raab, *„19 verschiedene Öl werden gepresst. Neben den klassischen Ölen wie Lein, Sonnenblumen und Raps gibt es bei uns auch Raritäten wie Öle aus Nachtkerzensamen und Schwarzkümmel“.*

Die Saaten kommen aus eigenem Anbau und von Bauern direkt aus der Umgebung,

zusätzlich kauft Raab auch in anderen Regionen Österreichs zu. Raab: *„Mein Schwerpunkt ist die Donauregion: Vom Innviertel bis zum Weinviertel, hierwachsen eine große Palette heimischer Ölpflanzen“.*

Factsheet Ölmühle Raab:

Familienbetrieb (Christiane, Thomas) mit 4 Mitarbeitern

Gründung der Firma im Jahr 2002

Seit 2004 wird in einer Ölmühle selbst gepresst

Öle aus 19 verschiedenen Ölpflanzen, daraus 25 verschiedene Produkte
(Ansatzöle und Mischungen)

Weiters im Sortiment: Essige, Ölpflegeprodukte und Presskuchenmehle.

In Summe 50 Produkte

Vermarktung ab Hof , per Onlineshop und über den Reform- und Biohandel.

Kontakt & Ansprechpartnerin für Rückfragen:

Ölmühle Raab

DI Thomas Raab, Geschäftsführer

E.: office@oel-muehle.at

Mobil: +43 0699 13573740

Büro Landesrat Max Hiegelsberger

DI Wilfried Söllradl

E: wilfried.soellradl@ooe.gv.at

T: +43 732 77 20-111 17

Mobil: +43 664 600 72 111 17,

Achleitner Biohof GmbH

Mag. (FH) Stefanie Kleiser, Leitung Marketing

E.: s.kleiser@biohof.at

T.: +43 7272 2597-26

Mobil: +43 664 13 00 557

Druckoptimierte Bilder finden Sie unter: www.oel-muehle.at/presse