

VER SUCHUNG

DAS FANDLER ÖL-CULINARIUM #10



90 JAHRE FANDLER ÖLKULTUR
*EINE GESCHICHTE, DIE JEDEN TAG
AUF NEUES BEGINNT*

10 MEISTER IHRES FACHS
*WIR HABEN SIE GEFRAGT,
WAS IN IHREN AUGEN EIN MEISTER-
WERK ENTSTEHEN LÄSST*

FRISCH GEPRESST
*UND SEHR GESCHMACKVOLL:
UNSERE NEUEN ÖLE UND MEHLE*





VON DER KUNST, EIN MEISTERWERK ZU SCHAFFEN

MEISTERWERKE IN ÖL, WIE DIE FEINEN FANDLER BIO-ÖLE, SIND KEIN ZUFALL. OBWOHL MANCHMAL EIGENTLICH DOCH. FÜR JULIA FANDLER BRAUCHEN SIE DREIERLEI: DEN PERFEKTEN ROHSTOFF, DIE RICHTIGE TECHNIK UND DEN MENSCHEN. DIE ZAHL 3 SCHEINT – NEBEN DER 90, DIE HEUER FÜR DAS FIRMIENJUBILÄUM STEHT – OHNEHIN EINE MAGISCHE ZIFFER FÜR DIE ÖLMÜHLE ZU SEIN.

MIT FINGERSPITZENGEFÜHL UND 90 JAHREN ERFAHRUNG

werden in der Ölmühle Fandler aus den besten Nüssen, Kernen und Saaten Meisterwerke in Öl hergestellt. Mit Julia Fandler hat sich die vierte Generation dieser Leidenschaft verschrieben. Aber was braucht es, um solche Meisterwerke zu erschaffen? Die schöpferische Kraft der „Drei-Einigkeit“, wie Julia Fandler wissen lässt: „Aus dem perfekten Rohstoff, der richtigen Technik und den Menschen, die mit der entsprechenden Erfahrung und mit Feingefühl das Meisterwerk vollenden.“

Als die Steirerin mit dem Tod ihres Vaters Robert Fandler im Jahr 2006 die Geschäftsführung übernahm, trat sie ihr Erbe mit Entschlossenheit an. So wie einst ihre Großeltern, die in den 1970er-Jahren nach Wien zur Wirtschaftskammer gefahren sind, um durchzusetzen, dass Kürbiskerne ohne Schale weiterverarbeitet werden dürfen. Weil das Öl so besser schmeckt.

Das liegt auch Julia Fandler am Herzen: „Wir könnten mit billigeren Rohstoffen, einfacheren Maschinen und weniger Menschen ebenso Öl herstellen. Aber durch unseren gezielten Einkauf der besten, ausgereiften, sauberen Kerne, durch das Stempelpressverfahren, durch Erfahrung, Fingerspitzengefühl und die Leidenschaft unserer Pressmeister entsteht ein Öl, das mit seinem außergewöhnlichen Duft, intensiven Geschmack und seiner individuellen Farbe ein Meisterwerk ist.“

UND WAS BRAUCHT EIN MEISTERWERK NOCH? ZEIT UND FREUDE AM SCHAFFEN!

„Bei uns ist noch kein Öl von heute auf morgen entstanden“, so Julia Fandler. Außer wenn der Zufall die Geschenke in die Hand nimmt, so wie es bei der Öl-Cuvée NEUN der Fall war: „Damals kam uns die Idee, unser Bio-Traubenkern-Öl und unser Bio-Macadamianuss-Öl zu mischen. Zwei Öle, die unterschiedlicher nicht sein

könnten“, erzählt sie. So entstand ein unerwartetes Meisterwerk in Öl: anfangs im Geschmack leicht säuerlich und im Abgang fein buttrig mit zarter Süße. Aber meist ist es doch die Verschmelzung aller Arbeitsschritte zu einem Tropfen Vollkommenheit – mit Können und Liebe erschaffen von Menschen, die täglich mit Freude ans Werk gehen. „Mir ist wichtig, dass meine Mitarbeiter Spaß an der Arbeit haben, denn nur so kann Meisterhaftes entstehen“, unterstreicht Julia Fandler. Seit sie sich die Geschäftsführung mit Pressmeister Peter Schloffer und dem Betriebswirt Josef Spindler teilt, kann auch sie sich auf die Dinge konzentrieren, die ihr Spaß machen – und das vorleben, was sie sich von ihren Mitarbeitern wünscht. Somit herrscht nicht nur in der Produktion „Drei-Einigkeit“, sondern auch an der Spitze des Unternehmens. Julia Fandler sieht darin einen verantwortungsvollen Schritt in die Zukunft, der fast etwas Magisches hat: „Für mich ist es wie ein Dreieck aus Körper, Geist und Seele. Peter Schloffer ist der Körper, der sich um das Handwerk kümmert. Josef Spindler der Geist, der sich mit den Zahlen auskennt. Und ich bin die Seele.“

„ICH WÜNSCHE MIR,
DASS WIR DIE MENSCHEN
WEITERHIN MIT
UNSEREN MEISTER-
WERKEN IN ÖL HERAUS-
FORDERN, ZU NEUEN
GESCHMACKSERLEBNISSEN
FÜHREN UND
BEGEISTERN KÖNNEN.“



WASSILY KANDINSKY | WEISSES OVAL

MEISTERWERKE IN ÖL

Zur gleichen Zeit, als Wassily Kandinsky am Bauhaus in Weimar über „Punkt und Linie zu Fläche“ philosophierte, begannen wir in Pöllau mit Entschiedenheit und Sorgfalt feinste Öle zu pressen. Heute hängen Kandinskys Meisterwerke in den bedeutendsten Sammlungen der Welt, während unsere Öle an den besten Adressen köstliche kulinarische Verbindungen eingehen. Sammeln lassen sich unsere mehr als 40 herausragend guten Ölsorten natürlich auch.



VOM GENUSS DES TEILENS

*WENN EINER EINE REISE TUT, DANN HAT ER VIEL ZU ERZÄHLEN.
WIE GESCHÄFTSFÜHRER JOSEF SPINDLER. BERUFLICH WEIT GEREIST, DABEI
EINE VIELFALT AN GAUMENFREUDEN ERFAHREN, HAT ER VOR ALLEM
EINES GELERNT: ERST GEMEINSAM KOCHEN UND ESSEN IST DER WAHRE GENUSS.
WAS DAS BETRIFFT, KANN DER GENUSSMENSCH BEI FANDLER
AUS DEM VOLLEN SCHÖPFEN.*

SEIT ANFANG 2015 IST DER STUDIERTER BETRIEBSWIRT JOSEF SPINDLER Teil des von Julia Fandler schon erwähnten „magischen Dreiecks“ in der Geschäftsführung. Zuvor bei einem österreichischen Motorradhersteller und in einem internationalen Lichtkonzern tätig, ist er der Mann mit dem Blick von außen, sozusagen der frische Wind in der Ölmühle Fandler. Wobei neue Besen ja nur gut kehren, wenn man sie auch lässt. „Sowohl Julia Fandler als auch Peter Schloffer sind immer offen für Neues und das motiviert mich außerordentlich“, bestätigt Josef

*„DIE UNTERNEHMENS-
KULTUR, DIE ÜBER 90 JAHRE
ENTWICKELT WURDE,
DIESES ZIELORIENTIERTE
MITEINANDER UND
DIE NEUGIERDE BEI FANDLER,
DAS SIND DINGE, DIE ICH
FÜR DIE ZUKUNFT BEWAHREN
MÖCHTE.“*

Spindler die Bereitschaft für Innovationen im Hause Fandler. Aber wie kommt man eigentlich von Motorrädern und Licht zum Öl?

DIE ANTWORT LIEGT IN DER IMMERWÄHRENDEN LIEBE ZUM GENUSS. „Ich lege persönlich großen Wert auf hochwertige Lebensmittel, koche und esse sehr gerne – und das eigentlich immer schon“, verrät uns Josef Spindler, der in seiner beruflichen Laufbahn in die kulinarischen Genüsse vieler Länder eingetaucht ist. Was ihn dabei stets angetrieben hat: seine Neugierde. Und daran hat sich bis heute nichts geändert. Ebenso erhalten geblieben

ist ihm die Freude am Teilen des Genusses. „Schon im Rahmen meiner früheren Tätigkeit in einem internationalen Team beschränkte sich die Zusammenarbeit nicht nur auf das Büro oder die Produktion. Wir haben uns nach Arbeitsende oft gegenseitig bekocht“, schildert Josef Spindler, der es demnach gewohnt ist, nicht nur bei der Arbeit über den eigenen Teller- rand zu blicken. Auch beim Essen bevorzugt er es, den Genuss mit Kollegen, Freunden oder der Familie zu teilen. „Dieses gemeinsame Genießen macht mir Freude. Es wirkt entspannend und bekräftigt das Miteinander.“ Und um auf unsere Frage von vorhin zurückzukommen: „Ich war immer in Unternehmen tätig, wo mit offenem Geist und einem starken Gemeinschaftsgefühl gearbeitet wurde. Wenn man einen Bezug zum Produkt hat und es mit Leidenschaft entwickeln möchte, dann macht es keinen großen Unterschied, ob es sich um Motorräder, LED- Beleuchtungen oder hochwertiges Speiseöl handelt.“ Womit das auch geklärt wäre – und bewiesen ist:

DASS DER GENUSSMENSCH JOSEF SPINDLER IN DER ÖLMÜHLE GENAU RICHTIG IST.

„Was ich sonst in meiner Freizeit gemacht habe, ist jetzt Teil meiner Profession“, unterstreicht Josef Spindler. „Ich kann mich tagtäglich mit Produkten auseinandersetzen, die mich schon in der Vergangenheit in meiner Freizeit begleitet haben. Mit einer Zutat, die oft unterschätzt wird, mit der man aber einem Gericht einen besonderen Kick verleihen

kann.“ Auch den Genuss des Teilens kann er Tag für Tag ausleben, nämlich in der Fandler Küche: Hier wird leidenschaftlich gekocht, mit Freude gegessen und gesellig geplaudert. Sei es beim Mittagstisch der Mitarbeiter, bei Degustationen oder in den unterschiedlichen Kochkursen. Aber auch Kunden im Verkaufsladen können miterleben, was in der Fandler Küche passiert. Und wenn gerade neue Rezepte ausprobiert werden, dann ist auch ihre Meinung zu den Kostproben gefragt. „Dieses gemeinsame Genießen, der gemeinsame Mittagstisch, ist mittlerweile selbstverständlich bei Fandler. Es hat einen familiären Charakter, wenn wir uns zum Essen versammeln. Es zeigt, dass hier eine eingeschworene Mannschaft arbeitet, die nicht nur eine berufliche Verbindung pflegt, sondern auch eine menschliche“, so Josef Spindler. Und das hat durchaus auch in ökonomischer Hinsicht seine Vorteile: „Wir ersparen uns unzählige Besprechungen, weil wir uns in einem entspannten Rahmen austauschen können.“

ABER AUCH VERANTWORTUNG WIRD BEI FANDLER GETEILT,

was durchaus genussvoll ist, wie Josef Spindler, der als Geschäftsführer für Vertrieb, Marketing, Finanzen, Personal, Qualität, den Verkaufsladen und die Küche verantwortlich ist, offenbart: „Wenn die Meinungen von Julia Fandler, Peter Schloffer und meine zu einem gemeinsamen Kondensat verschmelzen, dann ist das ein bisschen wie beim Kochen, wo durch Verwendung hochwertiger Zutaten außergewöhnliche Qualität entsteht.“



Fendler

ich bin vollkommen.

HANF SALZ

KÜRBIS SALZ

ACHTUNG, SUCHTGEFAHR!



DIE FANDLER ÖLE SCHMECKEN SO GUT, DASS MAN DURCHAUS NACH IHNEN SÜCHTIG WERDEN KANN. DAS LIEGT AN DER BESONDEREN SORGFALT, MIT DER IN VIER ARBEITSSCHRITTEN AUS REIFEN SAMEN KOSTBARES ÖL GEZAUBERT WIRD. UND AN MENSCHEN WIE PRESSMEISTER PETER SCHLOFFER, DER DEN WEG DER KERNE ZUM ENDPRODUKT SEIT NUNMEHR 30 JAHREN BEGLEITET. AM SCHLUSS STEHT IMMER DER GENUSS, UND DER IST IN JEDEM FALL BERAUSCHEND!

DAS GILT NICHT NUR FÜR DAS HANFÖL, das aus ausgewählten Hanfsamen hergestellt wird. Wer jetzt an Marihuana denkt, dem sei gesagt: Die Hanfsamen des Nutzhanfes und das daraus hergestellte Öl sind nahezu frei vom berauschenden Wirkstoff THC. Aber auch ohne Rauschmittel schwebt man – dank dem unverfälschten und intensiven Geschmack der Fandler Naturöle – wie auf Wolken.

ABER ALLES VON ANFANG AN – UND DER BEGINNT MIT DEM ROHSTOFF. Und bitte nicht irgendeinen, sondern nur ausgesucht schöne, makellose Qualität. Bleiben wir doch gleich beim Hanfsamen bzw. bei der Hanfernte – und bei der Tatsache, dass Pressmeister Peter Schloffers Platz nicht nur in der Ölmühle ist. Schließlich ist er unter anderem auch für den Rohstoff-Einkauf verantwortlich. Wer nicht die „Katz im Sack“ kaufen will, sondern wirklich nur allerbeste Qualität, muss hinter die Kulissen seiner Anbieter blicken dürfen. „Letztes Jahr war ich bei einem Bauern aus der Umgebung bei der Hanfernte dabei“, erzählt Peter Schloffer. Mit den Hanf-Landwirten aus dem steirischen Bezirk

Hartberg-Fürstenfeld deckt die Ölmühle den Großteil ihres Hanfbedarfs in der Region ab. Für das Pöllauer Unternehmen sind die Bauern aus der Umgebung wichtige Partner – und umgekehrt: „Wenn die Bauern Alternativen suchen und uns fragen, was sie anbauen könnten, unterstützen wir sie dabei – mit fixen Preisen und fixen Abnahmemengen“, so Schloffer. Da haben dann alle etwas davon, die Bauern und die Ölmühle, für die Peter Schloffer seit 2015 auch als Geschäftsführer agiert: „Nachdem die Nachfrage nach Hanf ständig steigt, sind wir froh, wenn wir ihn aus der Umgebung bekommen. So müssen wir ihn nicht weit transportieren und können ihn kontrollieren.“

DIE QUALITÄT DES HANFSAMENS STEHT UND FÄLLT mit dem richtigen Zeitpunkt der Ernte. „Es kommt darauf an, den idealen

Reifegrad zu erwischen. Sind die Hanfsamen reif, muss schnell geerntet werden. Normalerweise ist das Ende September. Bei einem trockenen Sommer kann das aber auch schon früher sein“, weiß der Pressmeister. Möglichst rasch nach der Ernte werden die Hanfsamen getrocknet, gereinigt, in sogenannte Bigbags gefüllt – und sind somit fertig für den

Transport zur Ölmühle Fandler. Dort im Lager angekommen, erhält jede Rohfrucht zum Zweck der Rückverfolgbarkeit eine Chargennummer. Je nach Größe der Bestellung wird eine bestimmte Menge vom Lager genommen und in die Schälerei gebracht, wo die Hanfsamen von den Schalen getrennt werden. Übrigens: Der Hanfsamen ist botanisch eine Nuss und im Idealfall rund 5 Millimeter groß. „Je kleiner die Samenkörner sind, umso mehr Schalenmaterial fällt an. Außerdem lassen sich kleinere Samen schwieriger schälen, weil sie oft nicht gut ausgereift sind“, so Peter Schloffer.

„UNS LIEGT
DIE ZUKUNFT UNSERER
NACHKOMMEN SEHR
AM HERZEN. DAS IST EINER
DER GRÜNDE, WARUM
WIR INZWISCHEN
ÜBERWIEGEND BIO
PRODUZIEREN.“