

Produktblatt

Name des Produktes: Rapsöl

Name des Herstellers: Josef Neubauer
Kontaktpersonen: Josef Neubauer
Anschrift: Mühlberg 8, 5132 Geretsberg

Produktbeschreibung:

Wir verarbeiten ausschließlich Rapssaat zu Speiseöl, die wir selber angebaut haben. Der Raps wächst naturnahe angebaut auf unseren Feldern. Die Körner werden sorgsam im Kaltpressverfahren unter 40°C einfach verpresst und im Absetzverfahren gereinigt. Auch hier wird nur bei der Flaschenabfüllung eine drucklose Sicherheitsfiltration durchgeführt, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen und im Öl zu erhalten (Teilweise zeugen leichte Ablagerungen am Flaschenboden von diesem sorgsamem Verfahren.).

Rapsöl gilt als wertvolles Speiseöl mit einem betont nussigen, feinen Geschmack. Auf Grund seines besonders niedrigen Gehaltes an gesättigten Fettsäuren, seines hohen Gehaltes (ca. 60%) an der einfach ungesättigten Ölsäure, sowie seines ausgewogenen Verhältnisses von essentiellen Omega-3- (ca. 10%) zu Omega-6-(ca. 20%) Fettsäuren ist das Speise-Rapsöl ein ernährungsphysiologisch sehr zu empfehlendes Öl für den täglichen Gebrauch.

Landquell-Edition nein Größe: Flasche mit 0,25l, 0,5l, 1,0l

Mögliche Herstellmenge:

 /pro Jahr /pro Monat /pro Woche /pro Tag

Mindestbestellmenge: keine

Vorbestellung bei uns mindestens eine Woche im Voraus

Geschichte/Entstehung des Produktes:

Durch die Übernahme des Hofes im Jahre 2005 fühlte ich mich angespornt, diesen zu einer nachhaltigen Lebensfähigkeit zu führen. Dazu begann ich 2006 zusammen mit der landwirtschaftlichen Gemeinschaft Salzachöl mit der Rapsölherstellung, hauptsächlich für die Kraftstoffnutzung. Bald entdeckte ich, dass Rapsöl eines der gesündesten Pflanzenöle mit breiten Nutzungsmöglichkeiten (vom Salat über Braten bis hin zum Backen) ist, wenn es - wie bei uns - sorgsam produziert wird. So fingen wir an für unsere Familie und unsere Freunde Rapsöl für Speisezwecke herzustellen.

Das Besondere des Herstellers:

Wir legen starken Wert auf die Herstellung von gesunden, natürlichen Lebensmitteln und beschäftigen uns mit großem Interesse mit gesunder Ernährung. Bekräftigt in unserer Arbeit werden wir dabei täglich durch die zunehmend industrialisierte Nahrungsmittelerzeugung mit stetig fallenden Standards. Wir wollen dieser Entwicklung entgegenwirken und ausgehend vom Anbau über die sorgsame Verarbeitung bis hin zur Lagerung durchwegs den höchsten Ansprüchen genügen; dabei sind wir stets auf der Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten.

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist uns, dass Energie- und Lebensmittelherstellung keinen Widerspruch darstellen, sondern sich sehr gut ergänzen. Zum einen fällt bei der Herstellung von 1l Rapsöl ca. 2kg an Eiweißfuttermittel an, zum anderen ermöglicht uns diese Kombination

lediglich die besten, unserem hohen Standard genügenden Öle als Speiseöle anzubieten und die übrigen Öle energetisch zu nutzen.

Anwendung/Rezept

Da Rapsöl sowohl heiß als auch kalt verarbeitet werden kann, findet es in der Küche vielfältigste Verwendungsmöglichkeiten. Gibt man es über Salat, so entwickelt sich hervorragend sein nussiger Geschmack. Wird es zum Beispiel beim Braten erhitzt, wird zunächst der „Rapsduft“ sehr deutlich, verliert aber bis zur Fertigstellung des Gerichts seinen typischen Geschmack nahezu gänzlich. Sehr gut eignet sich Rapsöl auch z.B. für Pizzateig (statt dem häufig verwendeten Olivenöl). Beim Backen, Braten und Frittieren ist es wichtig, Rapsöl nicht zu lange und nicht zu hoch zu erhitzen (bis 180°C), da sonst Transfette entstehen, die gesundheitsschädlich wirken können.

Kalt gepresstes Rapsöl ist bei empfohlener Lagerung (gut verschlossen in einer dunklen Flasche, lichtgeschützt und kühl) bis zu 6 Monate haltbar.

Produktblatt

Name des Produktes: Sojaöl

Name des Herstellers: Josef Neubauer
Kontaktpersonen: Josef Neubauer
Anschrift: Mühlberg 8, 5132 Geretsberg

Produktbeschreibung:

Wir verarbeiten ausschließlich Sojabohnen zu Speiseöl, die wir selber angebaut haben. Die Sojabohnen wachsen naturnahe angebaut auf unseren Feldern und werden vor dem Pressen geröstet. Danach wird das Öl sorgsam und drucklos gefiltert, um alle wertvollen Inhaltsstoffe zu schützen und zu erhalten (Teilweise zeugen leichte Ablagerungen am Flaschenboden von diesem sorgsamem Verfahren.).

Sojaöl gilt als wertvolles Speiseöl mit einem angenehm milden Röstaroma. Auf Grund seines besonders hohen Gehaltes an essentiellen Omega-6-(ca. 55%) und Omega-3- (ca. 10%) Fettsäuren ist das Speise-Sojaöl ein ernährungsphysiologisch sehr zu empfehlendes Öl für den täglichen Gebrauch.

Landquell-Edition nein Größe: 0,25l, 0,5l, 1,0l

Mögliche Herstellmenge:

 /pro Jahr /pro Monat /pro Woche /pro Tag

Mindestbestellmenge: keine

Vorbestellung bei uns mindestens eine Woche im Voraus

Geschichte/Entstehung des Produktes:

Neben der Rapsölherstellung entwickelte ich ab 2009, getrieben von der Suche nach neuen Herausforderungen, einen Sojaröster für den Einsatz in meiner Ölmühle. Das dadurch entstandene Angebot, Sojabohnen zu Sojaöl und Sojakuchen zu verarbeiten, erleichtert es den landwirtschaftlichen Betrieben ihren Futtermittelbedarf in der Region zu decken, da Soja eine zentrale Rolle in der Fütterung vieler Tiergattungen einnimmt. 2012 entschloss ich mich aufgrund der zunehmenden Nachfrage Sojaöl auch als Speiseöl anzubieten.

Das Besondere des Herstellers:

Wir legen starken Wert auf die Herstellung von gesunden, natürlichen Lebensmitteln und beschäftigen uns mit großem Interesse mit gesunder Ernährung. Bekräftigt in unserer Arbeit werden wir dabei täglich durch die zunehmend industrialisierte Nahrungsmittelerzeugung mit stetig fallenden Standards. Wir wollen dieser Entwicklung entgegenwirken und ausgehend vom Anbau über die sorgsame Verarbeitung bis hin zur Lagerung durchwegs den höchsten Ansprüchen genügen; dabei sind wir stets auf der Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten.

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist uns, dass Energie- und Lebensmittelherstellung keinen Widerspruch darstellen, sondern sich sehr gut ergänzen. Zum einen fällt bei der Herstellung von 1l Rapsöl ca. 2kg an Eiweißfuttermittel an, zum anderen ermöglicht uns diese Kombination lediglich die besten, unserem hohen Standard genügenden Öle als Speiseöle anzubieten und die übrigen Öle energetisch zu nutzen.

Anwendung/Rezept

Sojaöl wird oft als Bratöl in der asiatischen Küche verwendet, eignet sich aber ebenso gut zum Backen, Kochen und Frittieren. Es kann, ebenso wie unser Rapsöl, kalt oder heiß verarbeitet werden und ist somit geeignet für Salate, für Dips, für Fleisch- und Gemüsegerichte und vieles mehr.

Besonderer Beliebtheit erfreut es sich bei Süßspeisen, z.B. Pfannkuchen oder süße Aufläufe, da das Röstaroma beständig und auch nach dem Erhitzen geschmacklich noch wahrzunehmen ist.

Beim Backen, Braten und Frittieren ist es wichtig, Sojaöl nicht zu lange und nicht zu hoch zu erhitzen (bis 180°C), da sonst Transfette entstehen, die gesundheitsschädlich wirken können. Sojaöl ist bei empfohlener Lagerung (gut verschlossen in einer dunklen Flasche, lichtgeschützt und kühl) bis zu 6 Monate haltbar.

Produktblatt

Name des Produktes: Leinöl

Name des Herstellers: Josef Neubauer
Kontaktpersonen: Josef Neubauer
Anschrift: Mühlberg 8, 5132 Geretsberg

Produktbeschreibung:

Wir verarbeiten ausschließlich Leinsamen zu Speiseöl, die von uns selbst angebaut wurden. Der Lein wächst vollständig ohne künstliche Düngung und ohne jeglichen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Die Körner werden sorgsam im Kaltpressverfahren unter 30°C einfach verpresst. Danach ruht das Öl für kurze Zeit, damit sich die schwereren Anteile absetzen und sich das Öl reinigen kann. Lediglich bei der Abfüllung in die Flaschen wird eine drucklose Sicherheitsfiltration (um unerwünschte Partikel restlos auszuschließen) durchgeführt, so dass alle wertvollen Stoffe im Öl enthalten bleiben (teilweise sichtbar an Ablagerungen am Flaschenboden). Die befüllten Flaschen werden sofort gekühlt, um alle Inhaltsstoffe zu schützen.

Leinöl ist das Lebensmittel mit dem höchsten Anteil (ca. 63%) an Omega-3-Fettsäuren (Alpha-Linolensäure) und enthält zum Beispiel deutlich mehr Omega-3-Fettsäuren als Fisch. Die Alpha-Linolensäure ist, ebenso wie die Omega-6-Fettsäure (Linolsäure), deren Gehalt bei ca. 15% im Leinöl liegt, eine essentielle Fettsäure, die unser Körper nicht selbst herstellen kann und deshalb über unsere Nahrung aufgenommen werden muss.

Landquell-Edition nein Größe: 0,1l, 0,25l, 0,5l

Mögliche Herstellmenge:

 /pro Jahr /pro Monat /pro Woche /pro Tag

Mindestbestellmenge: keine

Vorbestellung bei uns mindestens eine Woche im Voraus

Geschichte/Entstehung des Produktes:

Motiviert durch die gesundheitliche Relevanz von Leinöl (s. u.) wurde 2009 erstmals Öllein am Enzlmoosergut angebaut und daraus Leinöl hergestellt.

Das Besondere des Herstellers:

Wir legen starken Wert auf die Herstellung von gesunden, natürlichen Lebensmitteln und beschäftigen uns mit großem Interesse mit gesunder Ernährung. Bekräftigt in unserer Arbeit werden wir dabei täglich durch die zunehmend industrialisierte Nahrungsmittelerzeugung mit stetig fallenden Standards. Wir wollen dieser Entwicklung entgegenwirken und ausgehend vom Anbau über die sorgsame Verarbeitung bis hin zur Lagerung durchwegs den höchsten Ansprüchen genügen; dabei sind wir stets auf der Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten.

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist uns, dass Energie- und Lebensmittelherstellung keinen Widerspruch darstellen, sondern sich sehr gut ergänzen. Zum einen fällt bei der Herstellung von 1l Rapsöl ca. 2kg an Eiweißfuttermittel an, zum anderen ermöglicht uns diese Kombination lediglich die besten, unserem hohen Standard genügenden Öle als Speiseöle anzubieten und die übrigen Öle energetisch zu nutzen.

Anwendung/Wirkung/Rezept

Die wohl größte Bekanntheit erlangte Leinöl durch die Öl-Eiweiß-Kost von Dr. Johanna Budwig. Ihre Studien berufen sich auf eine Hypothese des Medizin-Nobelpreisträgers Otto Heinrich Warburg.

Leinöl ist als Hausmittel gegen Husten, Verbrennungen und Magenbeschwerden bekannt und findet häufig Anwendung im Leistungssport und in der Kosmetik (u.a. Anti-Ageing Eigenschaften).

Die im Leinöl vorrangig vorkommenden Omega-3-Fettsäuren besitzen eine Reihe positiver Eigenschaften. Sie

- vermindern Herz-Kreislauf-Erkrankungen;
- senken das ungünstige LDL (Low-Density-Lipoprotein - „das schlechte“ Cholesterin);
- wirken positiv auf das Gehirn;
- machen Zellwände transportaktiver;
- machen das Blut fließfähiger und reduzieren das Verklumpen von Blutplättchen;
- wirken entzündungshemmend;
- fördert die Produktion von Gewebehormonen;

Diese Wirkungen sind durch zahlreiche Studien belegt.

Aufgrund der wertvollen Inhaltsstoffe ist Leinöl ein sehr empfindliches Öl, das nicht erhitzt werden darf und nach seiner Herstellung selbst im Kühlschrank nur etwa drei Monate haltbar ist. Wird dieser Zeitraum überschritten, oder das Öl zu warm gelagert, entsteht der ihm häufig nachgesagte bittere Geschmack. Frisches, hochwertiges Leinöl aber zeichnet sich durch eine milde, leicht nussige Note aus.

Besonders wirkungsvoll ist diese Öl nach Dr. Johanna Budwig in Kombination mit Quark, z.B. Müsli mit Quark und 1-2 Esslöffel Leinöl. Aber auch über Salate oder als Dressing über gekochten Kartoffeln schmeckt Leinöl hervorragend.

Tipp: Ranziges Leinöl kann gegebenenfalls problemlos als Möbelpolitur (diese bestehen oft zu einem Großteil aus Leinöl) oder als Korrosionsschutz für Eisen (im Mittelalter wurden Ritterrüstungen mit Leinöl brüniert, um sie vor Rost zu schützen) verwendet werden.

Produktblatt

Name des Produktes: Dinkelprodukte: Dinkel-ganze Körner

Name des Herstellers: Josef Neubauer
Kontaktpersonen: Josef Neubauer
Anschrift: Mühlberg 8, 5132 Geretsberg

Produktbeschreibung:

Dinkel ist als mindestens 8000 Jahre altes Getreide ein gesundes Urgetreide. Auf unseren Feldern wächst der Dinkel vollständig ohne künstliche Düngung und ohne jeglichen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln. Nach dem Entspelzen werden in unserer hofeigenen Mühle die Körner sorgsam zu Dinkelgrieß, Dinkelmehl und Dinkelkleie vermahlen.

Landquell-Edition nein Größe: 0,25kg, 0,5kg, 1kg
Mögliche Herstellmenge:
/pro Jahr /pro Monat /pro Woche /pro Tag

Mindestbestellmenge: keine

Vorbestellung bei uns mindestens eine Woche im Voraus

Geschichte/Entstehung des Produktes:

Dinkel hat am Enzmoosergut bereits eine lange Tradition. Das Urkorn wurde von jeher bei uns angebaut und weiter verarbeitet.

Das Besondere des Herstellers:

Wir legen starken Wert auf die Herstellung von gesunden, natürlichen Lebensmitteln und beschäftigen uns mit großem Interesse mit gesunder Ernährung. Bekräftigt in unserer Arbeit werden wir dabei täglich durch die zunehmend industrialisierte Nahrungsmittelerzeugung mit stetig fallenden Standards. Wir wollen dieser Entwicklung entgegenwirken und ausgehend vom Anbau über die sorgsame Verarbeitung bis hin zur Lagerung durchwegs den höchsten Ansprüchen genügen; dabei sind wir stets auf der Suche nach Verbesserungsmöglichkeiten.

Ein weiteres wichtiges Anliegen ist uns, dass Energie- und Lebensmittelherstellung keinen Widerspruch darstellen, sondern sich sehr gut ergänzen. Zum einen fällt bei der Herstellung von 1l Rapsöl ca. 2kg an Eiweißfuttermittel an, zum anderen ermöglicht uns diese Kombination lediglich die besten, unserem hohen Standard genügenden Öle als Speiseöle anzubieten und die übrigen Öle energetisch zu nutzen.

Anwendung/Wirkung/Rezept

Dinkel, so heißt es bei der heiligen Hildegard von Bingen (1098-1179), ist das "beste Korn", es "macht seinem Esser rechtes Fleisch und rechtes Blut, frohen Sinn und freudig menschliches Denken".

Dinkel gilt als gesundheitsförderndes Getreide, das in der vollwertigen Ernährung eine große Rolle spielt. Dinkelprodukte wirken basisch, sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und verfügen über einen hohen Gehalt an Ballaststoffen. Menschen, die auf Weizen allergisch reagieren, finden häufig im Dinkel eine sehr gute Alternative.

Dinkel ist sehr geschmackvoll und unterstreicht bei den daraus hergestellten Produkten die kräftige, erdige Note. Sehr lecker sind z.B. Grießnockerl mit Dinkelgrieß als Suppeneinlage, Grießbrei mit Dinkelgrieß, oder Spätzle aus Dinkelmehl, jeweils herzustellen nach den üblichen Rezepten.

Dinkel ist ein Spelzgetreide, d.h. sobald das Korn entspelzt ist, kann es nicht mehr unbegrenzt gelagert werden, bei idealen Lagerbedingungen (trocken, kühl und dunkel) bis zu neun Monate.