



30 Jahre Eine Welt Buchen e.V. und 30 Jahre Weltladen am Wimpinaplatz

Am Samstag, den 17.06.2023 dürfen wir von 9–12 Uhr einen besonderen Gast anlässlich unseres 30jährigen Bestehens begrüßen. Die Ölmühle Walter bietet eine Auswahl ihrer kaltgepressten Öle für unser Team und unsere Gäste, Kunden, Kundinnen und Freund*innen zum Verkosten an. Dazu reichen wir frisch gebackenes Brot und Frischkäse. Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns bei unserem kleinen Jubiläum besuchen würden um mit uns zusammen und der Firma Walter zu feiern. Deren Öl-Auswahl wird ab da an unser eigenes Sortiment bereichern, sozusagen nicht nur fair, sondern auch regional. Wir freuen uns auf Sie.



Zur Ölmühle Walter GbR

Wir zitieren aus dem Online Auftritt des Familienunternehmens.

"Als zertifiziertes Bio-Unternehmen stellen wir Bio-Speiseöl aus Walnuss, Haselnuss, Sonnenblumen, Lein, Raps, Senf usw. her. Wir übernehmen selbstverständlich auch die

Herstellung von Ölen aus Ihren eigenen Produkten."





Kleine Hügel, weite Landschaft und mittendrin der Aussiedlerhof der Familie Walter. Hier in Ravenstein-Merchingen betreiben die drei Geschwister Ina, Denise und Michael die Ölmühle Walter. Aus regionalen Saaten und Nüssen produzieren sie schmackhafte kaltgepresste Öle mit wertvollen Inhaltstoffen. Von Hanf über Sonnenblume bis hin zu Lein ist alles dabei. Seit 2021 ist der Betrieb der Walters biozertifiziert und

alle Öle in Bioqualität. Nur das hofeigene Walnußöl, aus handverlesenen Nüssen hat kein offizielles Bio-Siegel, da sich die Zertifizierung für die kleine Menge schlicht nicht gelohnt hätte. Ein Geheimtipp ist es aber dennoch.



Sogar die Presskuchen, die beim Ölpresen entstehen, haben eine Bestimmung. Sie werden nämlich von Nachbarhöfen, wie dem von Elias Fahrbach zu Tierfutter verarbeitet. Der wiederum seine Saaten zu einem guten Preis an die Walters verkauft. So entsteht eine Kreislaufwirtschaft, von der alle profitieren.

Im Stübchen der Walters mit antikem Ofen und gemütlichem Barambiente veranstalten die Walters ihre Ölverkostungen und verkaufen die Öle direkt vom Hof. Ihr bekommt sie aber auch auf den Märkten in Adelsheim, Mosbach, Möckmühl, im Dorfladen Neunkirchen und in der Biobackstube Fritzebeck in Großseichholzheim.

Bitte geben Sie doch Bescheid, ob Sie an der Degustation und dem kleinen Festakt zum Jubiläum teilnehmen möchten: alexanderweinlein@icloud.com / 062812161

