

Ölmühle an der Havel: Genuss erleben



Die Feinkostmanufaktur Ölmühle an der Havel hat sich nicht nur der Herstellung und Vermittlung mühlenfrischer Öle sowie Kräuter-, Gewürz- und Teemischungen verschrieben, sondern auch der hauseigenen Produktion und dem Verkauf von Saatenmehlen, aromatischen, veganen Pestos, handgeschöpften Schokoladensorten, Pralinen und glutenfreien Backwaren – ein urbaner Dorfladen mitten in der Stadt.

Die Inhaber, Sabine Stempfhuber und Dr. Frank Besinger, setzen auf Transparenz, Information und Sinneserfahrung in einer unbefangenen Atmosphäre, in der der Kunde entsprechend seiner Bedürfnisse zum Schauen, Schnuppern und Probieren eingeladen wird. So ist das Ladengeschäft im Kreuzberger Bergmannkiez (Berlin) zugleich Manufaktur. Von hieraus wird regelmäßig das zweite Ladengeschäft im Holländischen Viertel (Potsdam) beliefert.

Die Kreuzberger Manufaktur bezieht ihre Bio-Ölsaaten direkt von den Bauern aus der Region. Aus Raps, Hanf, Lein, Leindotter, Kresse oder Senf werden native Öle in Rohkostqualität durch schonende Kaltpressung für den Kunden erfahrbar gewonnen – ein Verfahren, das nicht nur ein Höchstmaß an Frische und Aroma garantiert, sondern auch das Produkt auf interaktive Weise zugänglich macht. Aus den verbleibenden Feststoffen der Ölpressung, dem „Presskuchen“, zaubern Sabine und Frank ihre süßen Spezialitäten – ein ganzheitlicher Produktansatz, bei dem nichts verschwendet wird.

In der kleinen Manufakturküche wird täglich gekocht, gebacken und gemixt. Eine umfangreiche Auswahl an Kräutertees und eigenen, lokal inspirierten, handgemachten Teemischungen wie Kreuzberger Muntermacher, Berliner Kuschetee oder Sanssoucis Schokoladentee unterstreichen das Produktsortiment. Das vielseitige Gewürzangebot umfasst u. a. über 20 verschiedene Pfeffersorten, von Andaliman Pfeffer bis Tasmanischem Pfeffer. Neben den Eigenmarken Ölmühle an der Havel, Teanova und Choclain ist das Ladensortiment in beiden Geschäften um Produkte anderer regionaler Manufakturen sowie einer großen Auswahl von traditionellem Emaillekochgeschirr ergänzt.

Der Produktanspruch von Ölmühle an der Havel reicht über das eigentliche Ladengeschäft hinaus. Im erweiterten Angebot findet der Kunde u. a. zweistündige Öl- und Curryworkshops, in denen er mehr über die geschmacklichen, gesundheitlichen und kulinarischen Besonderheiten einzelner Öle, Gewürze, Kräuter und Blüten erfährt. Die Teilnehmer verlassen die Workshops mit eigens hergestellten Ölen und Currys sowie fundierten Produktkenntnissen, die zu einem kreativen Umgang mit vielfältigen Zutaten ermutigen.

Ölmühle an der Havel – regional, biologisch, frisch und handgemacht!

Unsere Eigenmarken: Öl, Pestos, Tees, Kräuter, Gewürze und Schokoladen



So finden Sie uns

Berlin

Bergmannstraße 104
10962 Berlin-Kreuzberg
Telefon: 030 50 56 71 15

Potsdam

Friedrich-Ebert-Straße 28
14467 Potsdam (Holländisches Viertel)
Telefon: 0331 64 74 40 77

mail@oelgenuss.de · www.oelgenuss.de

Facebook: Ölmühle an der Havel · YouTube: Ölmühle an der Havel