

# Schweizer Öle statt Olivenöl

Längst ist bekannt, dass nicht nur das Fettsäuremuster von Olivenöl als sehr gesund gilt. Auch die Schweizer Ölpflanzen Raps, Mohn und Lein liefern Öle auf demselben hohen Niveau, mit dem Plus, dass sie im Vergleich zu Olivenöl einheimisch sind. 2006 begann Christoph Gämperli, Leiter der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft, zusammen mit ein paar Bauern, die alten Kulturpflanzen Raps, Lein und Mohn speziell für

die Ölproduktion anzubauen. Die daraus entstandenen Öle sind kaltgepresst, naturbelassen und frei von jeglichen Zusätzen oder Konservierungsmitteln. Durch das schonende Herstellungsverfahren bleiben wichtige Fettsäuren und Vitamine erhalten und stehen dem Körper direkt zur Verfügung.

Die St. Galler Öle erhielten vergangenen Herbst am Schweizer Wettbewerb für Regionalprodukte drei Auszeichnungen. Sie sind auch die einzigen kaltgepressten Öle, die durch ihre hohe Qualität auch internationalen Ruhm erlangt haben. Das Ölsortiment gibt es auch als Geschenk in Holzkistchen verpackt. Einzelne Flaschen oder Geschenkkisten können im Onlineshop bestellt werden unter [www.st.galleroel.ch](http://www.st.galleroel.ch)



ZVG