

PRESSEMITTEILUNG

vom 27. Mai 2026

RAFFINIERT IST HIER NUR DER GESCHMACK

SOMMER, SONNE, SALATZEIT:

TIPPS VON DER ÖLMÜHLE FÜR MEHR AROMA UND GENUSS

Oberthal. Sobald die Tage länger werden, bekommt der Salat wieder seinen großen Auftritt. Dann steht er nicht mehr nur als Beilage am Rand des Tellers, sondern rückt mitten hinein in die Sommerküche. Ob Rucola, Lollo Bianco, Gurken, Paprika, Zucchini oder feine Kräuter: Am Ende zählt nicht allein das Rezept – entscheidend ist auch das Öl. Es trägt das Dressing, mildert Säure ab und verbindet die Aromen zu einem stimmigen Ganzen. Olivenöl bleibt der mediterrane Klassiker für Tomaten, Mozzarella und Basilikum. Leinöl passt zu Eisbergsalat, Radieschen und Joghurt. Sesamöl gibt asiatischen Salaten mit Karotte, Gurke oder Koriander eine nussige Note. Kürbiskernöl rundet kräftige Kartoffelsalate und Kraut herzhaft ab. Doch genau hier beginnt die eigentliche Frage: Was macht ein gutes Öl wirklich aus? Eine hübsche Flasche oder ein wohlklingender Name reichen dafür nicht aus. „Es soll deutlich nach dem schmecken, woraus es gemacht wurde“, bringt es Frank Zimmer auf den Punkt. Er führt das Familienunternehmen Bruno Zimmer, das seit über 30 Jahren eine eigene Ölmühle betreibt und rund 50 Pflanzenöle und Ölmischungen im Sortiment hat. „Viele achten beim Essen auf hochwertige Zutaten, doch das Öl wird oft stiefmütterlich behandelt. Dabei darf es nie ein anonymer Begleiter sein. Wenn alles gleich und neutral schmeckt, fehlt dem Gericht der Charakter.“



WORAN MAN GUTE ÖLE ERKENNT

Im Supermarkt kommt man vor dem Ölregal schnell ins Grübeln. Die Auswahl ist groß, die Versprechen klingen gut, die Qualitätsunterschiede bleiben oft unklar. Dabei steht ein erster Hinweis direkt auf dem Etikett: „Natives Olivenöl extra“ oder „extra vergine“ bezeichnet die höchste Güteklasse. Bei anderen Ölen lohnt der Blick auf die Wörter „kaltgepresst“ oder „nativ“. Sie zeigen, dass ein Öl besonders schonend gewonnen wurde. Es wird mechanisch gepresst – also ohne starke Hitze, ohne chemische Behandlung und ohne Raffination. Dadurch bleiben natürliche Pflanzenstoffe, Vitamine und vor allem die typischen Aromen erhalten. Gerade für Salate oder Dips sind sie deshalb die erste Wahl. Sie liefern nicht nur Fett, sondern auch Geschmack. Dabei gilt eine goldene Regel: Kaltgepresste Öle gehören nicht in die Pfanne, sie sollten nur kalt verwendet werden. Für die heiße Küche sind neben speziellen Bio-Bratölen auch raffinierte Öle sinnvoll. „Raffinate werden stark erhitzt, gefiltert und neutralisiert. Das macht sie zwar haltbarer, aber der natürliche Eigengeschmack und ein großer Teil der wertvollen Begleitstoffe gehen verloren“, weiß Frank Zimmer. Doch schonende Verarbeitung allein reicht nicht aus. Gutes Öl beginnt lange vor dem Pressen. Die sorgfältigste Pressung hilft wenig, wenn die Ausgangsware nicht stimmt. Zwischen günstigen Chargen und hochwertigen Nüssen oder Saaten liegen ganze Welten. Das schmeckt man später. Bei Bruno Zimmer setzt man deshalb auf Bio-Qualität. Das Unternehmen ist seit 1997 biozertifiziert und produziert nach den Vorgaben der EU-Bio-Verordnung. Und die Saarländer gehen noch einen Schritt weiter. Da sich Umwelteinträge nie vollständig ausschließen lassen, wird aus jeder Rohware zunächst eine Probepressung hergestellt. Danach untersucht die hauseigene Qualitätssicherung zusammen mit einem akkreditierten, externen Labor das fertige Öl auf Rückstände. „Entscheidend ist, was später in der Flasche landet. Darum prüfen wir nicht nur den Rohstoff, sondern das Öl selbst“, erklärt Zimmer.

DIE DIVA HEISST LEINÖL

Unter den Speiseölen gehört Leinöl zu den anspruchsvollsten. Es glänzt mit einem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren, ist aber empfindlich wie eine Prinzessin. Licht, Wärme und Sauerstoff setzen ihm rasch zu. Zimmer begegnet dieser



Bei Rückfragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Bruno Zimmer e.K.
Gewerbegebiet · Wallfeld 6-8
D-66649 Oberthal

Tel.: 06854 90 83-0

Fax: 06854 90 83-29

service@brunozimmer.de

www.mittelzumleben.de



DOWNLOAD-LINK der Bilder

ZAHL DER ZEICHEN: mit Leerzeichen 4.838

Über eine Veröffentlichung würden wir uns sehr freuen. Bei Bedarf senden wir Ihnen gerne weiteres Informationsmaterial zu – nehmen Sie einfach Kontakt mit uns auf. Der Text ist für redaktionelle Zwecke frei. Auch die Fotos stehen honorarfrei zur Verfügung. Allerdings dürfen sie nur im Zusammenhang mit einer redaktionellen Berichterstattung über das Unternehmen oder auch das Produkt genutzt werden. Bei allen bitte als Foto-credit „Bruno Zimmer“ angeben.

Herausforderung mit dem eigens entwickelten, patentierten Omega-Safe®-Herstellungsverfahren. Eine besonders schonende und naturbelassene Pressung, bei der das Öl so gut wie möglich vor äußeren Einflüssen geschützt wird. So bleiben wichtige Inhaltsstoffe wie die Omega-3-Fettsäuren, Vitamine und Aromen erhalten. Aber auch danach verlangt Leinöl Aufmerksamkeit: Nach dem Kauf gehört es in den Kühlschrank und sollte innerhalb von drei Monaten verbraucht werden. Deshalb lohnt sich der Blick auf das Herstellungsdatum, denn das Mindesthaltbarkeitsdatum sagt nur bedingt, wie weit ein Öl bereits gealtert ist. Dunkle Glasflaschen, kühle Lagerung und ein gut verschlossener Deckel helfen zusätzlich dabei, Qualität und Geschmack zu bewahren. Ob ein Öl noch in Bestform ist, verrät am Ende oft die Nase. Frisches Öl riecht klar, angenehm und typisch nach seinen Rohstoffen. Muffige, alte oder leicht fischige Noten sind deutliche Warnzeichen. Auch ein stumpfer oder unangenehm bitterer Geschmack spricht dafür, dass das Öl seine beste Zeit hinter sich hat. Und das wäre schade, denn mit einem hochwertigen Tropfen wird aus jedem Salat ein kleines kulinarisches Meisterwerk.

Die Bilder stehen honorarfrei zur Verfügung. Allerdings dürfen sie nur im Zusammenhang mit einer redaktionellen Berichterstattung über das Unternehmen oder auch das Produkt genutzt werden. Bei allen bitte als Fotocredit „Bruno Zimmer“ angeben.

Bildunterschriften:

Olivenoel_Bruno-Zimmer (1): Frische Blätter, reife Tomaten, feine Parmesanspäne: Gute Zutaten verdienen ein gutes Olivenöl. Es bringt ihren Geschmack erst richtig zur Geltung.

Frank Zimmer_Oelmuehle Bruno-Zimmer (1): Qualität beginnt beim Rohstoff. Geschäftsführer Frank Zimmer prüft die angelieferten Weizenkeime. Die Ölmühle in Oberthal ist mittlerweile in Europa die einzige Manufaktur, die daraus Öl presst.

Leinoel_Bruno-Zimmer (1): Die Diva unter den Ölen: Leinöl verlangt Sorgfalt und belohnt mit besonderem Geschmack. Es gibt Salaten eine feine, eigene Handschrift – und ist darüber hinaus noch extrem gesund.

Über das Unternehmen:

Bruno Zimmer steht seit 1992 für hochwertige Pflanzenöle, Naturkost und Wellnessprodukte. Der Familienbetrieb aus dem saarländischen Oberthal hat sich aus einer kleinen Ölmühle zu einem führenden Anbieter für gesunde Feinkost und Nahrungsergänzung entwickelt. Das von Vater und Sohn geführte Unternehmen verbindet traditionelle Verfahren mit moderner Technik und baut sein Portfolio von etwa 600 Artikeln stetig aus. In der Herstellung arbeitet ein Team von 60 Mitarbeitenden. Seit 1997 ist der Betrieb BIO-zertifiziert und produziert nach den Vorgaben der EU-BIO-Verordnung. Jede Charge wird im hauseigenen Labor geprüft und zusätzlich in deutschen Fachlaboren kontrolliert. Ein wissenschaftlicher Beirat begleitet die Entwicklung neuer Produkte und liefert Impulse aus Medizin, Naturheilkunde und Ernährung. Rund zehn Innovationen pro Jahr gehen auf diese Zusammenarbeit zurück. Die Rohstoffe stammen aus vielen Regionen der Welt, werden jedoch ausschließlich über nationale Händler bezogen. Die Oberthaler Ölmühle steht für verlässliche Qualität, klare Standards und eine Produktkultur, die Genuss und Verantwortungsbewusstsein verbindet. Dafür verbürgt sich Familie Zimmer mit ihrem Namen – und das seit über drei Jahrzehnten.

Presse-Kontakt zum Unternehmen:

Blum PR-Agentur & Redaktionsbüro

Pascal Blum

Scherbachstraße 5 · 66271 Kleinblittersdorf

Tel.: +49 (0) 6805 / 90 99 474 · Mobil: +49 (0) 174 / 4 11 24 21

E-Mail: presse@brunozimmer.de · www.mittelzumleben.de

