

Bodensee-Ölmühle GmbH

Öle und Lebensmittel in SKR-Rohkostqualität,
Zehendorf Ölmühle Maschinenbau, Seminare
Dorfstr. 2, 88634 Herdwangen
Tel. 07557/820920, Fax 07557/820922
www.bodenseeoel.de, info@bodenseeoel.de



**Alles Gute soll gelingen, Schlechtes keine Kraft erringen.
Für's Neue Jahr möchten wir Ihnen die besten Wünsche übermitteln.**

Liebe Kunden und Freunde der Bodensee-Ölmühle!

Einmal im Jahr – immer in der Zeit der Rauhnächte – erhalten Sie von der Bodensee-Ölmühle ein Grußschreiben, da Sie bei uns Kunde sind und im vergangenen Jahr mindestens einmal unsere Produkte bestellt haben. Für Ihr Vertrauen, Ihre Weiterempfehlung und manchmal auch eine berechtigte Kritik danken wir Ihnen sehr. Sie helfen uns dadurch, unsere Qualität zu steigern und geben uns die Bestätigung, etwas Gutes in diese Welt zu setzen. Mit diesem Schreiben möchten wir Rückblick aufs vergangene Jahr halten und Ihnen einige Neuerungen für 2012 mitteilen:

1.) Der **Traum** vom eigenen **Land**: Zunächst einmal soll nicht unerwähnt bleiben, dass die Bodensee-Ölmühle ein kleines Stückchen Land fruchtbaren Ackers erwerben konnte, um 2012 mit den ersten Anbauversuchen für Saaten, Wildkräuter und Früchten beginnen zu können. Damit verbunden soll es auch Schulungen für Selbstversorgung aus der Natur geben. 2012 bieten wir 3 Wildkräuterseminare mit der Allgäuer Wildkräuterexpertin Carmen Mayr an (s. Termine 2012). Falls Sie in der Bodenseeregion weiteren Acker oder Wiese zum Verkauf wissen, geben Sie uns bitte Bescheid. Danke.

2.) **Definition**: Was ist **Rohkost**? Vielleicht ist Ihnen auf unseren Etiketten aufgefallen, dass die Bodensee-Ölmühle seit ca. 3 Monaten keine Speiseöle mehr in „Rohkostqualität“ herstellt, sondern jetzt in „SKR-Qualität“. Auch, wenn die bekannte gute Qualität die gleiche geblieben ist, so hat die Namensänderung folgenden Hintergrund: Am 5.7.2011 wurde in der Stadt Stein am Rhein (Schweiz) die „Schweizer Konvention für Rohkost (SKR) mit dem Hippokratischen Eid für Lebensmittel“ ins Leben gerufen. Damit liegt erstmalig eine Definition für den Begriff „Rohkost“ vor, deren Inhalt sich nicht nur auf eine bestimmte Temperaturgrenze bei der Verarbeitung beschränkt, sondern dem Hersteller einen Eid für seine Rohkostqualität abverlangt (mehr dazu auf der Webseite des SKR: www.skr.ag oder für Nicht-Computerbesitzer auch bei uns). Statt mit anonymen gekauften Labeln zu werben, stehen Persönlichkeit und Rückgrad im Vordergrund. Der Endverbraucher, der sich mit echten Lebensmitteln – nämlich in Rohkostqualität – versorgen möchte, hat hiermit endlich einen wahren Leitfaden für Rohkostqualität in die Hand bekommen. Er kann nun verstehen, warum bestimmte Produkte unabhängig von der Temperatur nie Rohkostqualität erlangen können, auch wenn sie als solche angepriesen werden. Die Entscheidung, welches Produkt Sie als mündiger Kunde kaufen und zu sich nehmen, liegt ganz alleine bei Ihnen. Wichtig ist, dass Sie auch alle Informationen bekommen, um eine solche Entscheidung fällen zu können. Die Gründung des SKR hat vor allem auf der Hersteller- und Händlerseite von sogenannten Rohkostprodukten zu heftigen Kontroversen geführt, glücklicherweise jedoch aus dem Verbraucherlager der ernährungsbewußten und gesundheitsorientierten Menschen die entsprechende Anerkennung und Zustimmung erhalten. Die Bodensee-Ölmühle ist einer der Gründungsmitglieder des SKR. Die Geschäftsführer haben offiziell den Hippokratischen Eid bereits am 5.7.2011 mit allen Konsequenzen geleistet und arbeiten wie eh und je in der gewohnten Rohkostqualität.

3.) Auf welcher **Rohkostmesse** ist die Bodensee-Ölmühle **2012** vertreten? Wenn Sie als verantwortungsvoller Kunde den Inhalt des SKR gelesen haben, werden Sie sicherlich verstehen,



warum die Bodensee-Ölmühle 2012 an keiner der „sogenannten Rohkostmessen“ mehr teilnehmen wird, die mittlerweile wie Pilze aus dem Boden sprießen, ohne wirkliche Erkenntnisse zu bringen. Lieber laden wir Sie zu uns an den Bodensee und in die Ölmühle gemäß den SKR-Richtlinien ein, hinter die Kulissen schauen zu können, statt im Internet irgendwelche Videofilme über angebliche Rohkost anzusehen, wie es mittlerweile Mode geworden ist. Was schafft mehr Vertrauen? Bei uns können Sie sehen, fühlen, riechen, schmecken, messen. Alles was Sie wollen.

Übrigens: Wir bieten auch Gästezimmer an.

4.) **Termine 2012** in der Bodensee-Ölmühle in Herdwangen:

– Der erste Termin im Jahr ist wie immer der **5. Februar: Tag der offenen Tür** – 2 Jahre Bodensee-Ölmühle GmbH in Herdwangen. Feiern Sie mit uns dieses Ereignis von 10-18 Uhr begleitet von einem einfachen Rohkostbuffet zubereitet von der Allgäuer Wildkräuterexpertin Carmen Mayr. Als Überraschung präsentieren wir Ihnen an diesem Tag unsere Neuerungen, die wir jetzt bewusst noch geheim halten. Kosten: keine.

– Das Ganztagesseminar „**Über Öle, Gesundheit und das Leben**“ (Referent Kay Kühnel) findet dieses Jahr an folgenden 10 Terminen statt: 11.2.2012, 3.3.2012, 29.4.2012, 13.5.2012, 26.8.2012, 22.9.2012, 27.10.2012, 11.11.2012, 17.11.2012 und 2.12.2012, jeweils von 10-18 Uhr inkl. kleinem Rohkostbuffet. Kosten: Euro 80.- (mit Lebenspartner zusammen Euro 100.-)

– **Deutscher Mühlentag, Pfingstmontag**, den 28.5.2012 von 10-18 Uhr, Besichtigung der Ölmühle, Verkostung etc. Eintritt frei.

– **Carmen Mayr's Wildkräuterseminare** am 19.5.2012 und 16.9.2012 jeweils von 10-18 Uhr. Kosten Euro 66.- www.kreutercarmen.de

– 2-Tagesseminar „**Wildkräuter, Wildfrüchte und Öl**“ mit Carmen Mayr und Kay Kühnel am 20./21.10.2012 von 9-18 Uhr. Kosten: Euro 120.- www.kreutercarmen.de

– Winterferien: 22.12.2012 – 11.1.2013

Alle Seminare finden ab mindestens 10 Teilnehmern statt. Max. Teilnehmerzahl 20 Personen. Vorherige Anmeldung ist erforderlich.

5.) Es gibt zwei **gute Nachrichten** für **2012**:

Erstens, wir können ab dem 5. Februar Bucheckernöl zu einem akzeptablen Preis anbieten (Auslauftemperatur 23°C) und zweitens, es gibt keine Preiserhöhung.

Was unsere Lieferbedingungen anbelangt, werden wir generell unser Vorkassensystem beibehalten, da leider nicht alle Kunden die gleiche Wertvorstellung von einem Rechnungsausgleich haben. Das ständige Mahnen hindert uns, unsere Zeit für wertvolle Arbeit und damit für Sie effektiver zu nutzen. Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis.

Mit diesen o.a. informativen Einleitungsworten für 2012 würden wir uns sehr freuen, Sie zu unserem wichtigsten Tag im Jahr, am 5.2.2012 bei uns in der Ölmühle begrüßen können. Darüber hinaus stehen wir Ihnen wie immer gerne persönlich und telefonisch für Fragen und Bestellungen zur Verfügung.

Es grüßt Sie vom Bodensee das Ölmühlenteam

Kay Kühnel, Sabine Jauch und Ilona Buchhorn