

Hochstrasser's Ölmühle - gekühlt gepresste Speiseöle
Entdecken Sie Speiseöle in der Vollendung – Wir lieben Perfektion

<i>Öle</i>	<i>Geschmack</i>	<i>Anwendung</i>
<i>Aprikosenkern</i>	seidig, lieblich, neutral	Mandelshakes, gebundene aufmontierte Saucen, wie z.B. Mandelmayonnaise
<i>Chia</i>	lieblich, zart	enthält wichtige Alfanolensäuren, eine ausgeglichene Zusammensetzung der Fettsäuren
<i>Erdmandel</i>	mandelähnlich, zartnussig, leichter Buttereinschlag, voller sämiger Abgang, leicht süsslich	alle zarten Gemüsesorten, Blattgemüse wie Spinat, Lattich usw.; die meisten Fruchtgemüse wie auch Früchte; gebundene Saucen
<i>Erdnuss</i>	fein, seidig, elegant, leicht spargelartig	Currymayonnaise, Tomatensaucen, Tartar-Sauce, Französische Salatsauce
<i>Hanf</i>	leicht nussig, frisch	für alle Kohlgewächse, grünes Blattgemüse
<i>Haselnuss</i>	nussig fein, charakteristisch	Salate, Gemüsegerichte speziell Kohlgewächse, Müesli, Früchte
<i>Kokos</i>	exotisch, elegant, ein Hauch von Kokos	Süssspeisen, Shakes, Pralinen
<i>Kürbiskern</i>	kernig, würzig, volles Bouquet, fein im Abgang	alle Kohlgewächse, gebundene Saucen (eignet sich zum Aufmontieren wie Mandelmayonnaise), Pesto
<i>Leindotter</i>	freundlich, besitzt einen Geruch zwischen grünem Spargel und Kohl, jedoch mit einem überraschend sanften Abgang	zum Verfeinern von Mandelshakes, eignet sich zu Kohlgewächsen und orientalisch gewürzten Speisen äusserlich gegen Hämorrhoiden
<i>Lein</i>	voll, etwas kernig, charakteristisch, ganz leicht herb	Müesli, Mandelshakes, verfeinern von Mandelmilch mit Chi hergestellt, Suppen, Saucen mit Senf
<i>Mandel</i>	seidig, lieblich, neutral	Mandelshakes, gebundene aufmontierte Saucen, wie z.B. Mandelmayonnaise
<i>Pistazien</i>	edlen leicht nussigen Geschmack, jedoch mit einem blumigen Verlauf	eignet sich hervorragend zu beispielsweise, Feldsalat, Pak Choi, Chinakohl, Karotten, oder auch zu Früchten
<i>Raps</i>	mild, leicht cremig	Salatsaucen, Rahmsauce, Senfsauce, Paprikasauce
<i>Oliven</i>	samtig, leicht herben Abgang	krautige Gemüsegerichte, Getreidespeisen, Tomaten
<i>Senf</i>	extrem mild, schmeichelnd, ganz leichtes Senfaroma	enthält die wertvolle Erucasäure; mischen mit Rapsöl; Kohlgewächse, cremigen Saucen, Kosmetik, Haartonikum. Senföl ist in der indischen Küche sehr beliebt
<i>Sesam schwarz</i>	exotisch, feinwürzig, vollmundig, erinnert an einen leichten Rauchgeschmack	Besonders das schwarze Sesamöl verleiht den Speisen einen orientalischen Hauch. Das weisse Sesamöl verleiht ihnen eher einen asiatischen Hauch.
<i>Sesam weiss</i>	Würziger Geschmack, mit einem leichten, harmonischen zartbitteren Nachhall.	Feine Kombinationen sind Gerichte die mit Tamari und Miso gewürzt werden. Es passt vorzüglich zu Getreide, Keimlingen, Sprossen und Kohlgewächsen. Meeresspeisen verleiht Sesamöl eine delikate und interessante Geschmacksnote.

<i>Soja</i>	erinnert etwas an zerlassene Butter, jedoch mit einem freundlicheren Aspekt	gebundene Saucen ähnlich „Hollandaise“, „Bernaise“, etc.
<i>Sonnenblumen</i>	samtig, leicht kernig	für Wurzelgemüse, Salate, Suppen sowie auch gebundene Saucen

Hochstrasser's Goldmischung

Die Idee für Hochstrasser's Goldmischung stammt aus der Überlegung eine Ölmischung zu erhalten, welche ein breites Spektrum an Vorzügen abdeckt. Die Mischung bringt eine goldene Farbe hervor, dass es unserer Meinung nach keinen schöneren Namen gibt als eben Goldmischung.

Zusammensetzung: Kokosöl, Leindotteröl, Senföl, und Erdmandelöl.

Die Beschaffenheit des Kokosöls gibt ihm eine hervorragende Gleitfähigkeit. Diese Eigenschaft zeichnet es als gutes Massageöl aus. Die übrigen gesundheitlichen Vorteile können unter „Kokosnuss – die Paradiesische“ nachgelesen werden.

Leindotteröl besitzt die Fähigkeit, dass es schnell in die Haut eindringt und sie vor dem Austrocknen schützt. Im Weiteren soll es die Wundheilung fördern und arthritische Beschwerden lindern. Durch den hohen Gehalt an Alpha-Tocopherol kann der Körper leicht und schnell DHA und EPA synthetisieren. Weiteres unter „Leindotter – klein aber oho“.

Senföl wird im indischen Subkontinent sowohl in der Küche als auch als Haar- und Hauttonikum eingesetzt. Dort genießt es einen guten Ruf als immunstärkendes Lebenselixier. Genauer über das Senföl findet man unter „Senf – der Dankbare“.

Die Erdmandel ist eine interessante und robuste Pflanze. Die Zusammensetzung des Öls bringt vorteilhafte Aspekte hervor. Es hat sowohl innerlich wie auch äusserlich angewendet bemerkenswerte Eigenschaften. Sein Einsatz in der Volks- und Alternativmedizin reicht von cholesterinsenkend bis zum Einsatz gegen Diabetes. Äusserlich wird es gegen Krankheiten der Haut wie Neurodermitis, Milchschorf und Psoriasis eingesetzt. Da es entzündungshemmend und schmerzlindernd wirken soll durfte es in der Goldmischung nicht fehlen. Es soll herzstärkend wirken und sogar Zellwucherung hemmen. Weiteres unter „Erdmandel – die Starke“.

Dieses Universalöl kann als Speiseöl zu fast allen Gemüsen eingesetzt werden. Es eignet sich zum Zähneputzen, Ölziehen, Haut- und Haarpflege, als Abschminkhilfe und Massageöl. Wir schätzen die wohltuende Wirkung der Goldmischung vor und die regenerierende Funktion nach dem Sonnenbad.

Die Hochstrasser's Goldmischung als Lebenselixier ist mit soviel subtiler Licht-Energie geladen, dass man es gar nicht beschreiben kann, sondern man muss es probiert haben.

Nehmen Sie einen Teelöffel voll davon in den Mund, schmecken sie es, bewegen Sie es etwas in Ihrem Mund und geben Sie sich dem feinen charakteristischen Geruch hin. Dann schlucken Sie es runter und fühlen Sie einfach was jetzt in Ihnen passiert. Geniessen Sie das wunderbare Gefühl und Sie wissen mit was für einem aussergewöhnlichen Spezialöl sie es hier zu tun haben.

Sommeröl Mischung Zusammensetzung: Mandel-, Sonnenblumen-, Fenchelsamenöl

Es ist ein sehr leichtes feines Mandel-Sonnenblumenöl mit einem wohltuenden Hauch von frischen Fenchelsamen, sehr Vitamin-E-haltig und passt zu den zarten Sommergemüsen. Es wird auch die jungen Herbstgemüse zu einer wirklichen Delikatesse anheben. Das elegante Öl in der Verwöhn-Klasse, eignet sich auch gut für schnelle Rezepte

Öl der Weisen aus dem Orient Zusammensetzung: Mandel-, Senf-, Kreuzkümmelöl

Diese Öl-Mischung ist genau richtig für Herbst und Winter. Sie passt in verschiedensten Kombinationen zu den Herbst- und Wintergemüsen. Sie besteht aus Mandel- und Senföl mit einer orientalischen Briesse von Kreuzkümmel. Das Mandelöl enthält viel Vitamin E und wirkt antioxidativ. Es ist ein feines sämiges Öl. Das seidige Senföl weist eine vorteilhafte Fettsäurezusammensetzung auf und wird hauptsächlich in Indien immunstärkend eingesetzt. Dem Kreuzkümmel sagt man im Orient verdauungsfördernde, pilzhemmende, knochenstärkende, gedächtnisfördernde und stressreduzierende Eigenschaften nach.

Dieses Öl eignet sich hervorragend zur Herstellung einer feinen gebundenen Sauce, analog zur Sauce Royal. Wird das Öl einfach so den feingeschnittenen oder geriebenen Wintergemüsen beigegeben, bringt es eine mystische Note hervor. Zusammen mit Nama-Bio-Tamari verwendet, bringt es den Geschmack von 1001... na ja – probieren Sie es doch einfach mal aus!