

PÖDÖR Markenbotschafter Thomas Bühner „Es ist was es ist“

Die Produkte von PÖDÖR entsprechen genau meiner Philosophie bei der Zubereitung. Es geht um Eigengeschmack. Es geht um Ursprünglichkeit. Ein Haselnussöl ist ein Haselnussöl. Genauso verhält es sich mit allen anderen Ölen, Essigen und Balsamicos. Man macht die Flasche auf und riecht schon was es ist. Mit den Produkten von PÖDÖR kann ich hervorragend arbeiten. Sie sind authentisch und intensiv. Ich nutze die Öle und Essige gezielt zum Aromatisieren oder zum Ausbalancieren eines Gerichts.

Thomas Bühner, der seit mehr als 20 Jahren zum Kreis deutscher Spitzenköche gehört und seit 2011 durchgängig mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wird, steht persönlich hinter der Spitzenqualität der Premium Öle und Essige. Mit Thomas Bühner als Markenbotschafter an der Seite schlägt PÖDÖR ein neues Kapitel im Streben um höchsten Genuss auf „Wir sind froh über die wechselseitige Inspiration und diese erfolgreiche Kooperation im Sinne kulinarischer Spitzenqualität“, so Helga Wachtmeister, PÖDÖR Deutschland.

„Das Beste kommt zum Schluss!“ Thomas Bühner über Kochen mit PÖDÖR

Neben der Produktqualität, die sich bei PÖDÖR auf ganz hohem Niveau durch das Sortiment zieht, ist aber auch die eigene Verarbeitungsqualität wichtig, betont der Spitzenkoch. „Ich habe ein tolles Produkt vor mir und sollte mir auch die Frage stellen, wie ich damit umgehe. Wie schaffe ich es, dass mich dieser tolle Geschmack auch weiterbringt? Mein Rat hierzu: Zum Schluss benutzen und bei möglichst niedriger Temperatur. Die Vorteile, die ein hochwertiges Produkt mir liefert, kann ich nur nutzen, wenn ich damit umgehen kann. Wenn ich das beste Rinderfilet zu Gulasch verarbeite und mürbe koche, dann schmecke ich nicht mehr die ursprüngliche Qualität.“

Tipps vom Sternekoch und Hilfe vom Rezeptfinder

Damit sich Verbraucher vom Urteil des Spitzenkochs überzeugen können, gibt Thomas Bühner Tipps, die sich gut in der eigenen Küche und im Alltag umsetzen lassen. PÖDÖR bietet darüber hinaus eine große Auswahl an Rezepten. Mit Hilfe eines Rezeptfinders können Verbraucher auf der PÖDÖR Internetseite gezielt nach Rezepten mit bestimmten Ölen oder Essigen suchen. Die Rezepte und die Tipps des Spitzenkochs sind unter <https://www.podoroele.de/> zu finden.

„Gnadenlos frisch“

Die kaltgepressten reinen Sortenöle von PÖDÖR sind gnadenlos frisch - urteilt Thomas Bühner. Die Öle und Essige zeigen einen authentischen und intensiven Geschmack, sie sind unverfälscht, pur und aus besten Zutaten hergestellt. Bei PÖDÖR spüre ich die Leidenschaft für das Produkt, höchste Güteansprüche und eine Qualität, die nur mit der Erfahrung einer langjährigen Tradition erreicht werden kann. Mit anderen Worten: „Es gibt in diesem Sortiment keine Durchhänger“, so Thomas Bühner.

Genuss-Set für Medienpartner

Sie möchten sich ein eigenes Urteil über die Geschmacksintensität und Qualität von PÖDÖR Ölen und Essigen bilden? Dann stellen wir Ihnen gerne ein Genuss-Set für Medienpartner zur Verfügung. Bitte nehmen Sie hierzu Kontakt zu unserer Pressestelle auf. In einem persönlichen Gespräch beraten wir Sie gerne darüber, welche Produkte in Ihren redaktionellen Themenplan passen oder sich kulinarisch und jahreszeitlich anbieten. Rezeptkarten, Fotomaterial und alltagstaugliche Tipps von 3-Sternekoch Thomas Bühner gehören ebenfalls zum Informationsmaterial.

Bestellen Sie ein individuelles Genuss-Set für Medienpartner

Kontakt

Pressereferentin Angela Berg
Telefon 02181 – 16 12 40
E-Mail: presse@podoroele.de

Über PÖDÖR

Das familiengeführte Unternehmen PÖDÖR entwickelt und produziert seit seiner Gründung 2011 Premium Öle und Essige. Der PÖDÖR-Pressmeister ist Mitbegründer des Unternehmens und presst bereits in vierter Generation kaltgepresste Öle. So kann PÖDÖR auf mehr als 100 Jahre Erfahrung in der Produktion kaltgepresster, qualitativ hochwertigster Öle zurückgreifen und Produkte entwickeln, die den Zeitgeist anspruchsvoller Konsumenten treffen. PÖDÖR ist in mehr als 10 Ländern aktiv, darunter England, Deutschland, USA, Australien, Japan, Taiwan, Ungarn, Österreich und die Schweiz. PÖDÖR ist eine stark wachsende internationale Premium-Marke und exportiert derzeit über 90 Prozent seiner Produkte.

PÖDÖR – das Beste aus dem Kern: Nur gründlich gereinigte und zu 100% natürliche Rohstoffe von höchster Qualität werden von fachkundigen Pressmeistern in Handarbeit zur Herstellung verwendet. Die Produkte werden nach strengsten Qualitätskriterien abgefüllt, um die gesunden und ungesättigten Fettsäuren zu erhalten. Das Sortiment umfasst aktuell 27 kaltgepresste Premium Öle, die zum großen Teil Bio-zertifiziert sind. Daneben finden sich mehr als 20 verschiedene Frucht-Balsamicos und -Essige. PÖDÖR beliefert die internationale Spitzengastronomie, darunter Sterneköche, sowie den Premium-Handel. Die Produkte können im ausgesuchten Fachhandel sowie im eigenen Online-Shop bezogen werden. Mehr unter www.podoroele.de.

Pressekontakt

Pödör Premium Öle und Essige
Angela Berg
c/o Schanze 26 Agentur für Medienhandwerk
Tel.: +49 (0) 2181 / 16 12 40
Mobil: +49 (0) 176 / 48 36 00 89
E-Mail: presse@schanze26.de
Internet: <http://www.podoroele.de>