

## **PÖDÖR erfolgreich auf der Anuga 2017**

### **PÖDÖR-Highlights: mobile Ölpresse, Anuga Taste Innovation Sauerkirschkernelöl und Markenbotschafter 3 Sternekoch Thomas Bühner**

Auf der Anuga, die vom 07. bis 11. Oktober 2017 in Köln stattfand, lud PÖDÖR gemeinsam mit seinem neuen Markenbotschafter 3 Sternekoch Thomas Bühner die Besucher der Leitmesse der Ernährungsbranche dazu ein, die hochwertigen Premium Öle & Essige zu kosten.

Als besonderes Highlight produzierte PÖDÖR live vor Ort mit einer echten Stempelpresse frisches und köstlich duftendes Öl aus Pistazienkernen, Macadamianüssen und Piemonteser Haselnüssen. Die anwesenden Besucher konnten das frisch gepresste und noch warme Öl direkt verkosten. „Das war ein echtes, kulinarisches Erlebnis für mich“, freute sich 3 Sternekochlegende Dieter Müller, der es sich nicht nehmen lies, den PÖDÖR Stand zu besuchen und ausgiebig die Öle, Essige und Balsamicos zu probieren.

„Die kaltgepressten Öle von PÖDÖR eignen sich perfekt, um Speisen zu verfeinern und diesen einen ganz besonderen Geschmack zu verleihen. Für mich gibt es nichts besseres, als morgens meine Rühreier mit dem feinen Kürbiskernöl von PÖDÖR zu aromatisieren. Ich freue mich auf die weitere kulinarische Zusammenarbeit mit PÖDÖR“, so 3 Sternekoch Thomas Bühner.

Neben der Live-Ölpresung gab es aber noch zwei Produktneuheiten zu bestaunen und vor allem zu probieren. So stellte PÖDÖR sein Sauerkirschkernelöl vor, das mit "Anuga Taste Innovation" ausgezeichnet wurde. Aber auch das neue Bio-Kresseöl war Grund genug, an den PÖDÖR Messestand zu kommen.

„Was das Geheimnis unseres Öls ist? Schauen Sie einfach auf unser Etikett! Wir pressen die Kerne im schonenden Verfahren und das ist alles, was in unserem Öl steckt: 100% aus den jeweiligen Kernen, ohne weitere Zusatzstoffe“, erklärte Zoltan Lehoczki, verantwortlich für Pödör International.

Entdecken auch Sie die köstliche Welt unserer kaltgepressten Premium Öle & Essige!

## 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-Balsamics 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](http://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](mailto:presse@schanze26.de)  
Internet: <http://www.podoroele.de>