

erstellt: 09.10.2017

## **Sauerkirschkernelöl und andere Spezialitäten**

**O-Ton:** Helga Wachtmeister, Geschäftsführerin, Pödör Premium Öle und Essige, Vertrieb über Wachtmeister Genusswelt, 41515 Grevenbroich

**Länge:** 3:30 (6 O-Töne, einzeln einsetzbar)

**Autor:** Harald Schönfelder

**Info:** Öle zum Verfeinern von Speisen werden vielfältiger. Wo sich sonst vielleicht mal eine Zitrone in ein leckeres Öl verirrt hat, wird langsam die ganze Palette genutzt. Wir haben den Hersteller Pödör besucht und uns über Öl aus Sauerkirschkernen und Mohnsamen unterhalten.

### **Wachtmeister antwortet auf folgende Fragen:**

1. Ihr Sauerkirschkernelöl steht auf dem Boulevard bei den Innovationen. Ist das was ganz Neues?
2. Olive, Kürbis, Raps - die meisten Öle stammen ja nicht von Früchten, sondern von anderen Pflanzen. Wie schmeckt das Kirschöl? Ist das dann eher fruchtig?
3. Für welches Essen ist das Öl geeignet?
4. Welches Angebotsspektrum haben Sie sonst im Angebot?
5. Ist der Markt von Spezialölen jenseits der Olive ein Wachstumsmarkt?
6. Mohnöl? Die haben doch so kleine Samen...

zum Beitrag gehörende mp3-Datei:

Anuga\_17\_Poedoer\_Sauerkirschkerneloel\_OTN.mp3