

## Zwei Sterne für das Gourmet-Öl

**HAUBERN.** Michelin-Stern-Chefköche und Weinkenner (Sommeliers) haben das Gourmet-Rapsöl der Ölmühle Haubern mit dem „Superior Taste Award“ mit zwei Sternen ausgezeichnet. Die Hauberner, die bereits mehrfach für dieses Öl von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) in Verbindung mit der Zeitschrift „Feinschmecker“ die DGF-Rapsölmedaille für hervorragenden Geschmack erhielten, freuen sich über die internationale Anerkennung.

Sie hatten ihr Gourmet-Rapsöl beim „Internationalen Taste & Quality Institute“ in Brüssel testen lassen. Die Jury besteht nach Angaben des Instituts aus Mitgliedern der renommiertesten Verbände von 135 Köchen und Sommeliers aus 17 verschiedenen Ländern. Ähnlich wie der berühmte Guide-Michelin-Test organisierte das Institut keinen Wettbewerb, sondern Produkte werden nach ihren eigenen Werten ausgezeichnet. (nh/mab)



Detlef Möbus (links) und Martin Schmidtman vom Betreiberverein beim Verkosten des Öls.

Archivfoto: Bledenbach

WLZ 24.08.2017