

ANZEIGE



# 20 Jahre oleofactum: ein echter Gewinn!

Aktionstage vom 23. bis 25. April – Kunden, die beim Ölexperten kaufen, können sehen, wie ihr Öl entsteht

Offenburg (dg/mz) „Öl ist der Stoff, der uns am Leben erhält!“ Walter Bitzer zitiert diesen Satz in Vorträgen ebenso wie in den handgeschriebenen Texten, die wie auf Papier gedruckte Blogs in seinem Geschäft ausliegen – und er meint ihn ernst. Der Gründer des oleofactum würde es niemals dulden, dass man sein kleines, aber feines Unternehmen in der Offenburger Hildastraße als bloße

„Ölproduktion“ bezeichnet: „Wir gewinnen Öl, wir produzieren es nicht“, stellt er klar. Der Unterschied ist dabei kein semantischer, sondern eher einer in Haltung und Handwerk – und das seit 20 Jahren!

**Produkte für sich entdecken**

Kein Wunder also, dass viele Ortenauer Kunden – und längst auch jene, die den oleofactum-Onlineshop nutzen – die Produkte nicht einfach kaufen, sondern regelrecht für sich entdecken. Bestseller wie Leinöl, Schwarzkümmelöl oder das intensiv duftende Sonnenblumenöl werden von Stammkunden wie ein persönlicher Schatz gehütet. Dass es sogar Leinöl-Abonnenten gibt, spricht für sich. Den Hintergrund darf man aber auch benennen: „Öl verändert sich kontinuierlich, weil das ganz natürlich ist. Nur wenn man es industriell verändert, wird es haltbarer – und weniger wirksam“, erläutert Walter Bitzer.

Seit 20 Jahren findet an jedem Arbeitstag im oleofactum diese Art von „Gewinn“ statt. Die



Der oleofactum-Gründer Walter Bitzer mit Ehefrau Hildegard Sauerborn-Bitzer (Bildmitte) und das Team FOTOS: MARKUS DIETZE

Ausgangsmaterialien dafür sind bio-zertifizierte und probegepresste Rohstoffe: deutscher Leindotter und Hansamen aus Frankreich, Leinsamen aus Nordeuropa, Sonnenblumenkerne aus Frankreich, Blau- und Weiß-Mohn aus der Slowakei, Kürbiskerne aus Österreich, Sesam aus Indien und noch viel mehr. Verarbeitet werden sie nach einem Verfahren, das einem fast ausgestorbenen Handwerk neues Leben einhaucht: Die Samen und Kerne werden

kalt gepresst – von Hand, mit wassergekühlten Edelstahlpressen, die schonend arbeiten.

**Manuelle Produktion**

„Danach lassen wir das Öl erst einmal ruhen, damit sich der Trub absetzen kann. Er gehört unbedingt vom Öl getrennt, um dann als Creme auf dem Speiseplan zu landen“, erklärt Nao Huschle, die seit vielen Jahren im oleofactum arbeitet und von der Ölpresse bis zum Verkauf alle Bereiche in enger

Zusammenarbeit mit dem gesamten Team verantwortet. Auch wenn viel Zeit in die ausschließlich manuelle Produktion fließt – die Phase, in der die intensiven Aromen der oleofactum-Öle genossen werden können und ihre Inhaltsstoffe ihr Bestes für die Gesundheit geben, ist bewusst kurz bemessen. „Unser Leinöl ist rund vier Wochen haltbar“, so Nao Huschle. Und Walter Bitzer ergänzt: „Was lebendig ist, ist gesund – aber eben vergänglich. Und was ewig hält, bekommt uns auf Dauer nicht.“ Vom 23. bis 25. April 2026 lädt das oleofactum zu Aktionstagen anlässlich des 20. Geburtstags ein. Neben Jubiläumsangeboten

erwartet die Besucher auch eine Vortragsveranstaltung. Wer das oleofactum noch nicht kennt: Die Hildastraße 4 in Offenburg ist die richtige Adresse – oder auch gerne der Onlineshop unter [www.oleofactum-shop.de](http://www.oleofactum-shop.de).



Walter Bitzer begutachtet eines der Öle für die Verkostung.

**Gut zu wissen**

**20 Jahre oleofactum**

oleofactum | Öl und Wissen, Hildastraße 4, 77654 Offenburg  
Telefon: 0781/1255460 oder 9322695

**Aktionstage und Jubiläumsangebote:** 23. bis 25. April

**Öffnungszeiten:** Dienstag, Donnerstag und Freitag: 9 bis 14 und 15 bis 18 Uhr, Samstag von 9 bis 13 Uhr  
Montag und Mittwoch ist der Laden geschlossen

Mehr Informationen unter [oleofactum.de](http://oleofactum.de)

„Wir gewinnen Öl, wir produzieren es nicht“

Walter Bitzer  
Geschäftsinhaber

oleofactum® Bio Speise-Frischöle

# 20 Jahre ÖL

Wir feiern! 23. bis 25. April

- Ölverkostung mit dem Gründer
- Jubiläumsrabatt & BlütenLesung
- Samstag Empfang mit Safran-Sekt

Handwerk schützt Leben! Auch das von Vögeln und Insekten!

oleofactum – Öl & Wissen  
Offenburger Ölmühle · [www.oleofactum.de](http://www.oleofactum.de)  
Hildastr. 4 · 77654 Offenburg  
Bitte Öffnungszeiten beachten

e optimum Deutschlands größte unabhängige Energie-Einkaufsgemeinschaft für Unternehmen

## Jetzt Energiekosten sparen!

Sprechen Sie mich an!  
Fabian Kloos | Tel.: 0781-289 400 415 | [fabian.kloos@eoptimum.de](mailto:fabian.kloos@eoptimum.de)

HORNBERGER LEBENSQUELL®

Wir gratulieren oleofactum zu 20 Jahren feinstem Öl.

Ortenberger Str. 13  
77654 Offenburg  
Tel.: 0781 919 33 500  
[www.apotheke-haas.de](http://www.apotheke-haas.de)

In den 51 Städten und Gemeinden der Ortenau leben über 432.000 Einwohner.

[WWW.DER-GULLER.DE](http://WWW.DER-GULLER.DE)

**A.M.S.E.L. GmbH**  
Schreinerei und Glaserei  
77746 Schutterwald  
0781 94 83 666

STEINWAY & SONS

New York  
Hamburg  
Offenburg  
Baden-Baden

STEINWAY GALLERY  
BADEN - BADEN

Steinway Gallery Baden-Baden,  
Lichtentaler Straße 14  
Klavierhaus Claudio Labianca GmbH,  
Zähringerstraße 2-4, 77652 Offenburg  
[www.klavierhaus-labianca.de](http://www.klavierhaus-labianca.de)

SANITÄR | HEIZUNG | KLIMA | PHOTOVOLTAIK

Ente gut. Alles gut.

Fritz GmbH & Co. KG  
Brücklesbünd 4 | 77654 Offenburg  
[www.fritz-ente.de](http://www.fritz-ente.de)

**Leistungsfakten**  
Gezielt informiert: Mit mehr als 5.000 veröffentlichten Beiträgen pro Jahr auf [www.der-guller.de](http://www.der-guller.de)

Herzlichen Glückwunsch zum Jubiläum

seit 1996

▷ websites ▷ online-shops  
▷ webdesign, programmierung  
▷ hosting ▷ domains ▷ e-mail  
▷ internetberatung/-lösungen

**netmotion®**  
internet-services

[www.netmotion.de](http://www.netmotion.de)  
☎ 07842 9967578

Elektro-Fachbetrieb | Installation | Service | Reparaturen

**ELEKTRO KALT**  
Simon Wörter | Inhaber  
Elektromeister

Büro & Werkstatt  
Im Drachenacker 19  
77656 Offenburg

Telefon 07 81 / 3 39 25  
[info@elektro-kalt.de](mailto:info@elektro-kalt.de)  
[www.elektro-kalt.de](http://www.elektro-kalt.de)

**Sofortdruck COPYSHOP**  
OFFSETDRUCK  
DIGITALDRUCK

**BANSE**  
DRUCK & WERBUNG  
SCHILDER UND STEMPEL  
COPYSHOP

Hildastraße 13, 77654 OFFENBURG · Telefon 0781/38440 oder 41055  
[sofortdruck\\_cipolla@yahoo.de](mailto:sofortdruck_cipolla@yahoo.de) · [banse-og@gmx.de](mailto:banse-og@gmx.de)

Wir gratulieren zum 20-jährigen Jubiläum!

**DER GULLER**  
DIE SONNTAGSZEITUNG DER ORTENAU