



MaGoer – feine Öle aus dem Westerwald



Öl,  
das Parfum  
am Essen.



# Wiedergeburt der alten Schmiede

Seit 1860 ist die **Alte Schmiede** ein Ort der Handwerkskunst. Als Dorfschmiede und landwirtschaftlicher Betrieb war sie in Neiterschen ein wichtiger Teil der Gemeinschaft und wird seit 2016 von Jürgen Drees und Familie in alter Tradition fortgeführt. Das restaurierte Gebäude ist heute das Herzstück der biologischen Landwirtschaft und Dach der ersten Westerwälder Bioland-Ölmühle. Ihr Credo lautet: regional, biologisch, nachhaltig.





# Das Gold des Westerwalds

Lein aus eigenem biologischen Anbau war der Samen für ein persönliches Herzensprojekt. Was als köstliches Vergnügen begann, wuchs zu einer Leidenschaft für das Elixier des gesunden Lebens heran: feines Öl.

Jürgen Drees ist passionierter Westerwälder und erkannte schnell, dass dieser Ort viel zu bieten hat. Wertvolle Bodenschätze verwandeln sich kalt gepresst zu einem kulinarischen Balsam für Körper, Seele und Geist. MaGoer – feine Öle aus dem Westerwald.



# Die leckerste Essenz der Welt



Es ist längst kein Geheimnis mehr, dass gute Öle eine Gaumenfreude sind. Doch während die feinen Aromen von **MaGoer** dem Genussmenschen große Freude bereiten, entfalten auch die wertvollen Inhaltsstoffe ihre wohltuenden Kräfte. Bereits Römer und Kelten beehrten hochwertige Pflanzenöle und verwendeten die Delikatessen als körperliches und geistiges Heilmittel. Jedes unserer Öle trägt einen einzigartig feinen Geschmack und enthält natürliche Eigenschaften, die sich positiv auf das körperliche und geistige Wohlbefinden auswirken können.

**MaGoer**-Öle sind aus kontrolliert biologischem Anbau, kalt gepresst, pur und ungefiltert. Um die wertvollen Inhaltsstoffe unserer hochwertigen Produkte zu schützen, füllen wir mit viel Liebe in lichtgeschützte Keramikflaschen aus dem Westerwald ab.



*Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt 30% der täglichen Energie in Form von Fetten aufzunehmen. Davon sollten mindestens 20% aus ungesättigten Fettsäuren bestehen.*

*Omega-6- und Omega-3 gehören zu den essentiellen ungesättigten Fettsäuren, da sie vom menschlichen Organismus nicht selbst hergestellt werden können. Sie sind nur in hochwertigen Pflanzenölen enthalten.*





## Leinöl

*Linum usitatissimum* [sehr nützlich]

Spitzname: der Alleskönner



Unser Leinöl ist ein sehr mild schmeckendes Öl mit leicht nussigem Aroma.

Es eignet sich besonders für Müsli, Salate, Gemüse und Kartoffelgerichte und ist gut mischbar mit anderen Ölen.

*Nicht erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Leinölquark mit Pellkartoffeln

## Leindotteröl

*Camelina sativa* [das Keltenöl]

Spitzname: der Gesundbrunnen,  
der Lebenskraftstoff, Gold of pleasure



Unser Leindotteröl ist die aromatischere Alternative zum Leinöl mit einer leichten Spargelnote.

Es eignet sich für die kalte Küche, wie Rohkost, Salate und Gemüse.

*Nicht erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Ein Muss in jeder Salatsoße

## Mariendistelöl

*Silybum marianum*

Spitzname: Schutzensel der Leber



Unser mildes Mariendistelöl zeichnet sich durch ein deutlich nussiges Aroma aus.

*Nicht erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Feldsalat oder Sellerie-Apfel-Rohkost

Flyer aus 100% Recyclingpapier

## Rapsöl

*Brassica napus*

Spitzname: Der Tausendsassa



Unser Rapsöl ist hervorragend zum Braten, Dünsten und ebenso für Salate geeignet. Sein sautig, nussiges Aroma weist eine leichte Spargelnote auf.

*Moderat erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Bratkartoffeln

## Färberdistelöl / Safloröl

*Carthamus tinctorius*

Spitzname: Falscher Safran



Unser Färberdistelöl eignet sich geschmacklich als reichhaltige Alternative zum Sonnenblumenöl und ist sowohl für die warme als auch kalte Küche geeignet.

*Moderat erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Gebratener grüner Spargel

## Hanföl

*Cannabis Sativa L.*

Spitzname: Grüner Segen



Unser Hanföl hat abgesehen von seiner wunderschönen, grünen Farbe ein fein nussiges bis krautiges Aroma und findet seinen Einsatz sowohl im kulinarischen als auch im kosmetischen Bereich.

*Nicht erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Sehr dekorativ zum Anrichten

## Schwarzkümmelöl

*Nigella sativa*

Spitzname: Arabischer Alleskönner



Unser Schwarzkümmelöl ist ein Gewürzöl mit scharf, rauchigem, jedoch nicht kümmeligen Aroma und ist aus der orientalischen Küche nicht wegzudenken.  
*Nicht erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Eingelegter Ziegenfrischkäse in Schwarzkümmelöl- und Chillilein-Mischung

## Chillilein

*Camelina Sativa Capsicum*

[Leindotter & Chili]

Spitzname: Flüssiges Feuer



Unser Chili-Leindotteröl kombiniert den feurigen Geschmack von Chillies mit der Sanftheit unseres Leindotteröls

*Nicht erhitzen!*



Unsere Genussempfehlung:  
Jedes Essen tropfenweise in die richtige Schärfe würzen.



# Essen Sie sich gesund und glücklich!



*Stetig entdecken wir Möglichkeiten  
und Produkte im ökologisch  
ganzheitlichen Anbau, die  
uns begeistern, wie z.B.  
unsere feinen Linsen oder  
den Sommerblütenhonig mit  
Steinklee.*



**Biolandhof  
Alte Schmiede**

Südstraße 11  
57638 Neitersen

[j.drees@magoer.com](mailto:j.drees@magoer.com)  
[www.magoer.com](http://www.magoer.com)



DE-ÖKO-006  
EU-Landwirtschaft