

Burgkirchen, den 19.09.2025

Bericht zur 2. VPI-Halbtagesfahrt 2025: Ölmühle Garting bei Schnaitsee



Die 2. VPI-Halbtagsfahrt 2025 ging bei herrlichem Spätsommerwetter in die Gemeinde Schnaitsee im Nachbarlandkreis Traunstein.

Hört man den Namen Schnaitsee, denkt man sofort an den bereits von weitem sichtbaren Fernsehurm und den danebenstehenden Aussichtsturm, der bei passendem Wetter eine atemberaubende Aussicht auf das Umland und die bayerischen Alpen bietet.

Unser Ziel an diesem Tag war jedoch die **Ölmühle Garting** - in unmittelbarer Nähe zum Fernsehurm und der Aussichtsplattform gelegen.

Auf dem Weg zur Ölmühle Garting hatten wir bereits vorher Einkehr im **Gasthaus zur Post** in **Kienberg** gehalten.



Nach dem Mittagessen ging es für unsere 54-köpfige VPI-Reisegruppe um 13.45 Uhr dann mit dem Reisebus des **Busunternehmens Wengler** weiter zur nahegelegenen **Ölmühle Garting**.

Dort nahmen wir ab 14.00 Uhr an einer rund 1½-stündigen Besucherinformation teil. Diese bestand aus einer Einführung mit Ölverkostung, einer Führung durch die Produktionsstätten der Ölmühle und der Möglichkeit zum Einkauf im Hofladen (verschiedene Öle, Mehle, Nudelspezialitäten, Saaten und andere regionale Naturprodukte).



Blick in den Hofladen

Anschließend hatten wir noch ein gemütliches Beisammensein mit Kaffee/Tee und selbstgemachten Kuchen im Vorführraum der Ölmühle Garting.

Um 16.45 Uhr haben wir dann gutgelaunt und mit „öligen“ Produkten im Gepäck wieder die Heimfahrt angetreten.

Für Interessierte: Im Internet ist auf der firmeneigenen Homepage unter

www.oelmuehle-garting.de

von **Toni Lamprecht** - dem Firmeninhaber - unter anderem folgendes über die **Ölmühle Garting** zu erfahren:

Wer wie die Ölmühle Garting die Kraft der Natur einfangen will, braucht ein feines Gespür, Erdverbundenheit und viele Inspirationen. Mein Team und mich beflügeln die sanften Hügel, Wiesen und Felder des bayerischen Schnaitsee bei Wasserburg am Inn, nicht weit vom Chiemgau. Eine gewachsene Kulturlandschaft in Oberbayern, ein besonderes Stückchen Erde.

Hier lebt und arbeitet meine Familie auf einem Hof im Ortsteil Garting. Ich habe die elterliche Landwirtschaft 2008 als klassisch milchwirtschaftlichen Betrieb übernommen. Schnell wurde meiner Frau Irmi und mir klar, dass wir uns eine andere Zukunft wünschen, ohne dabei jedoch unsere Wurzeln zu verleugnen. Unser erster Ansatz: Die Umstellung des Betriebs auf die Rapsölproduktion als erneuerbare Energiequelle. Als dies politisch nicht weiter unterstützt wurde, begann unser Abenteuer in die Welt der schonend gepressten, nativen Speiseöle.

Handwerklich hergestellte, hochwertige und naturbelassene Speiseöle aus regionalem Anbau sind unser Spezialgebiet - kreiert mit viel Leidenschaft und der Vision für gewissenhaftes, nachhaltiges Wirtschaften. Wir sind sehr wählerisch bei den Rohstoffen. Nur 1A-Qualität findet ihren Weg in unsere Produkte - natürlich ohne Gentechnik. Viele Ölsaaten bauen wir naturnah selbst an. Es gibt in Deutschland nicht mehr so viele Verarbeiter, die auf allen Produktionsstufen, von der Aussaat und Pflege der Kultur bis hin zur Ernte, Lagerung und Verarbeitung, so konsequent die Qualität ihrer Endprodukte bestimmen, wie die Ölmühle Garting.

Begonnen hat alles mit dem Raps und der Rapsölproduktion - heute produzieren wir in der Ölmühle Garting 29 verschiedene Speiseöle. Und die überzeugen Kunden in ganz Bayern: ob für Salatkreationen, Müslis oder Quarkspeisen, zum Backen oder Braten. Schonend kaltgepresste Speiseöle der Ölmühle Garting, haben inzwischen in vielen Küchen ihren festen Platz.



Meilensteine der Ölmühle Garting

- 2007: Die Rapsölpresse startet im elterlichen Betrieb die Produktion für den Energiebereich.
- 2008: **Toni Lamprecht** jun. übernimmt den landwirtschaftlichen Betrieb seiner Eltern in Garting.
- 2010: Es werden die Weichen für die Senfmehlproduktion gestellt. Die Senfmanufaktur Baumann hilft.
- 2011: Die Ölmühle Garting: Die Produktionsstätte wird gebaut und es wird mit dem Vertrieb gestartet.
- 2012: Erweiterung der Produktionsanlage und die ersten Mitarbeiter werden eingestellt.
- 2013: Es werden bereits 150 Geschäfte beliefert und 30.000 Flaschen Speiseöl verkauft (4 Mitarbeiter).
- 2014: In der Produktion und auf Märkten sind 12 Personen beschäftigt / über 200 Verkaufsstellen.
3. Platz beim „Meggle Gründerpreis“.
- 2015: Das Vertriebsnetz wird ausgebaut und ein neuer Webshop für die eigenen Produkte betrieben.
- 2016: Erweiterung der Belegschaft für das Büro, die Produktion und Abfüllung - 20 Mitarbeiter.
250 Läden werden mit den eigenen Produkten beliefert.
- 2017: Erweiterung der Belegschaft auf 25 Personen.
Beliefert werden 300 Läden - der Absatz beträgt etwa 140.000 Flaschen.
- 2018: Schulungen für ausländische Ölmüller in Zusammenarbeit mit den Pressenherstellern.
Das Jahr der Landfrauenküche im bayerischen Fernsehen!
Der Absatz beträgt ca. 180.000 Flaschen.
- 2019: Einstieg in die Bio-Produktion / 350 Läden werden beliefert / 28 verschiedene Ölsorten werden in 180.000 Flaschen verkauft.
Die Ölmühle stellt die beiden ersten Auszubildenden ein.
3. Platz beim „Chiemgauer Panther“: Auszeichnung arbeitnehmer-freundlicher Betriebe.
- 2022: Zusammen mit Frau Dr. Oldenburg wird die eigene Naturkosmetik-Kollektion entwickelt.
- 2024: Erweiterung des Sortiments um hochwertiges Eiweißfutter für Tiere „Für's Tier“.

Text und Bilder: Helmut Keck