

Teutoburger Ölmühle führt Gourmet-Öle mit großer TV-Kampagne auf dem Markt ein

- » Sternekoch Carmelo Greco ist Werbefigur und neuer Markenbotschafter
- » Reichweitenstarke TV-Kampagne ab 28. Dezember 2020

(Ibbenbüren, Dezember 2020) – Die Teutoburger Ölmühle hat sich für das Jahr 2021 einiges vorgenommen und erweitert ihr Sortiment um eine neue Premiumrange: die Teutoburger Gourmet-Öle. Die kalt gepressten Spitzenöle sind die neuen Aushängeschilder des deutschen Traditionsanbieters – für anspruchsvolle Konsumenten, die keinen Kompromiss bei Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack machen wollen. Alle Gourmet-Öle werden ausschließlich in Deutschland produziert und schonend kalt gepresst. Zur Markteinführung startet das Unternehmen nun eine groß angelegte TV-Kampagne mit dem italienischen Sternekoch Carmelo Greco, dessen preisgekröntes Restaurant in Frankfurt am Main seit 1996 durchgehend mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Der neue Markenbotschafter ist begeistert von der Qualität der neuen Gourmet-Öle: „Ich stelle höchste Anforderungen an die Zutaten in meiner Küche. Die feinen Teutoburger Gourmet-Öle sind eine hervorragende Ergänzung zu klassischem Olivenöl, das durch seinen intensiven Geschmack nicht zu allen Gerichten passt.“

Carmelo Greco wurde in Sizilien geboren, hat in Piemont gelernt und ist einer der ganz wenigen italienischstämmigen Spitzenköche, deren Restaurant mit einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist. Sein elegant-gemütliches Restaurant Carmelo Greco in Frankfurt am Main trägt diese Würde durchgängig seit rund 25 Jahren. Sein kulinarisches Leben hat der Starkoch ganz der Verfeinerung und Neuinterpretation klassischer italienischer Rezepte auf der Basis feinsten Grundprodukte gewidmet.

Reichweitenstarke TV-Kampagne mit neuem Spot

Für die Teutoburger Ölmühle tritt der 54-jährige Italiener zum ersten Mal in einer großen TV-Kampagne auf: „Ich bin schon sehr gespannt, mein Gesicht wirklich im TV zu sehen. Meine ganze Familie wird wahrscheinlich vor dem Fernseher sitzen und jubeln oder scherzen.“ Gerd Beilke, der Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle, freut sich: „Mit Carmelo Greco haben wir einen



[Download Bildmaterial](#)



Sternekoch und Markenbotschafter der Gourmet-Öle: Carmelo Greco.



Die neuen, hochwertigen Gourmet-Öle der Teutoburger Ölmühle.



Gerd Beilke, Geschäftsführer der Teutoburger Ölmühle

mehr >>

Presseinformation

sympathischen, superauthentischen Markenbotschafter gefunden, der jeden Tag selbst in der Küche steht und vom Produkt absolut überzeugt ist. Seine kulinarische Kompetenz und seine Leidenschaft für das perfekte Gericht sind unübertroffen. Damit wird er unsere Marke im Premiumbereich weiter voranbringen.“

Die TV-Kampagne startet am 28. Dezember 2020 auf den Sendern Sat.1, Sixx, Kabel Eins, Sat.1 Gold und Kabel Eins Doku, jeweils in kochrelevanten Umfeldern, und erreicht in drei Wochen rund 400 Millionen Bruttokontakte. Die Kreation für die Kampagne entstand inhouse, unter der Leitung von Marketingchefin Zsuzsanna Varga, die Regie führte Andreas Kayales, produziert hat Ferry Film aus Hamburg. Anlässlich des neuen TV-Spots hat die Teutoburger Ölmühle zudem den Webauftritt der Marke überarbeitet – hin zu einem noch userfreundlicheren, moderneren Design. Zusätzlich zu den Informationen rund um die neuen Öle können sich Interessierte auf <https://teutoburger-oelmuehle.de/> direkt von leckeren Rezepten des Starkochs inspirieren lassen.

Gourmet-Öle: die neue Premiumlinie der Teutoburger Ölmühle

Die Teutoburger Gourmet-Öle sind das neue Spitzenprodukt aus der innovativen Mühle am Teutoburger Wald. Bei der Herstellung der hochwertigen Öle werden überwiegend regionale Zutaten verwendet, die dann schonend weiterverarbeitet und kalt gepresst werden. Sanft schälen, kalt pressen – das genügt, um zum Beispiel dem Gourmet-Rapskernöl seinen feinen Geschmack zu verleihen. Das Geheimnis der Teutoburger Ölmühle: Statt den schwarzen Raps zu nutzen, wird die Saat erst aufwendig geschält. Ausschließlich die goldenen Kerne werden im zweiten Schritt schonend kalt gepresst. Beste Saatqualität, patentierte Herstellerverfahren und die besonders schonende Verarbeitung sorgen gemeinsam für den vollendeten Geschmack der Gourmet-Öle, die auch Spitzenkoch Carmelo Greco überzeugt haben.

Zur Einführung stehen sieben verschiedene Gourmet-Öle in attraktiven Glasflaschen zur Verfügung: das Original Rapskernöl (500 ml, UVP 4,99 Euro), das Bratprofi Rapskernöl (500 ml, UVP 4,99 Euro), das reichhaltige Butterlecker Rapskernöl Buttergeschmack (500 ml, UVP 4,99 Euro), das Omega3-Plus-Vitalkernöl (500 ml, UVP 4,99 Euro) sowie die Bio-Öle Bio Bratprofi Sonnenblumenöl (500 ml, UVP 4,99 Euro), Bio Original Rapskernöl (500 ml, UVP 6,99 Euro) und Bio Leinöl (250 ml, UVP 4,99 Euro).

Der Handel wird durch die hohen Mediainvestments der Marke und weitere geplante Aktionen beim Abverkauf effektiv unterstützt. Deutschlandweit sind die Teutoburger Gourmet-Öle ab sofort bei Edeka, Rewe, Kaufland, real, bei der BBB&R Gruppe sowie im Onlineshop unter www.speiseoelshop.de erhältlich.

Über die Teutoburger Ölmühle

Die Teutoburger Ölmühle ist ein Spezialist für nachhaltige, aus geschälter Saat hergestellte Rapskernöle. Die im Jahr 2000 gegründete mittelständische Ölmühle beschäftigt an ihrem Sitz in Ibbenbüren ca. 85 Mitarbeiter und ist mittlerweile der führende Anbieter von kalt gepresstem Raps- und Sonnenblumenkernöl sowie von Leinölen, jeweils sowohl in konventioneller als auch in Bioqualität. Das Produktsortiment der innovativen Ölmühle aus dem Teutoburger Land ist zu 100 Prozent gentechnikfrei. Geschäftsführer ist Gerd Beilke.



Weitere Informationen

Deutscher Pressestern®
Bierstadter Straße 9 a
65189 Wiesbaden
www.deutscher-pressestern.de

Florian Hirt

E-Mail: f.hirt@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-10

Laura Trost

E-Mail: l.trost@public-star.de
Tel.: +49 611 39539-15



DEUTSCHER PRESSESTERN