



- > [Go-International](#)
- > [Erfolgsgeschichten](#)
- > [Weltweit](#)
- > Fandler exportiert den "Taste of Austria" in 26 Länder

## Fandler exportiert den "Taste of Austria" in 26 Länder

Mit 90 Jahren Erfahrung und viel Fingerspitzengefühl pressen die Steirer ihre Speiseöle. Schwedische Köche holen sich den Tropfen Vollkommenheit in ihre Hauben-Restaurants.



Öle für jeden Geschmack

© Ölmühle Fandler GmbH, Fotograf: Gehard Wasserbauer

### Ihr Unternehmen stellt bereits in vierter Generation hochwertige Natur-Öle her. Welche Rolle spielt dabei der Export?

Seit nun mehr als 90 Jahren pressen wir Öle im klassischen Stempelpressverfahren mit noch immer ungebremster Leidenschaft. Wir können uns stolz als Qualitätshersteller bezeichnen und erfüllen internationale Lebensmittelstandards.

Daher exportieren wir unsere hochwertigen Speiseöle und Mehle mittlerweile in 27 Nationen. Mittlerweile exportieren wir mehr als ein Viertel der Produktion. Vor einigen Wochen standen beispielsweise drei junge englisch-sprechende Männer im Laden und fragten, ob sie Öle verkosten können. Es waren drei schwedische Hauben-Köche, die sich vor Ort ein Bild machen wollten und in die Vielfalt der kaltgepressten Speiseöle eintauchen wollten. Vier Tage später folgte die Bestellung aus Stockholm und 2 Tage später war die Ware im Restaurant. So einfach kann Export funktionieren. Die qualifizierte Exporttätigkeit unterstützt unser nachhaltiges Unternehmenswachstum

**Wie kann Sie go-international dabei unterstützen, wenn es einmal nicht so einfach läuft?**

go-international kann im Rahmen unserer Aktivitäten als Enabler bzw. Inkubatorzelle gesehen werden. Unsere Hauptexportmärkte sind traditionell Deutschland und die Schweiz - go-international lieferte uns den Impuls, um über die DACH-Region hinauszugehen und zum Beispiel auch Märkte wie Japan ins Auge zu fassen.

Wir haben bereits an einer Messe in Tokio teilgenommen. Es ergaben sich zahlreiche Kontakte zu Einzelhändlern, Lebensmittelketten, Bioläden und Gastronomen. Der Erfolg war sehr gut, die Produkte wurden sehr positiv aufgenommen. Der japanische Markt ist sehr qualitätsbetont, und speziell der Biobereich ein aufstrebendes Segment. Wir sehen unsere Chancen sehr positiv.



© Ölmühle Fandler GmbH, Fotograf: Gehard Wasserbauer

Im Fandler-Laden am Produktionsstandort im steirischen Pöllau werden fachkundige Beratung und ein Blick hinter die Kulissen geboten.

## In welchen Situationen bewährt sich die Zusammenarbeit mit den AußenwirtschaftsCentern besonders?

Als eine der vielen Stärken gilt es die Servicequalität herauszustreichen. Neben dem Bereitstellen von aktuellen Marktdaten, werden immer wieder proaktiv Vorschläge und Ideen eingebracht, die eine wertvolle Ergänzung zur Gestaltung der Exportaktivitäten darstellen.

## Ein heißer Tipp für Export-Newcomer?

Neben einer strukturierten Vorbereitung auf einen Markteintritt benötigt man Ausdauer. Ein Zielmarkt kann attraktiv erscheinen, da er komplementär zum eigenen Markt erscheint und liberale Eintrittsbarrieren aufweist, aber es können auch individuelle Kontakte ausschlaggebend erscheinen. Egal wie die Beweggründe liegen mögen, mit einer kurzfristigen Perspektive lässt sich kein dauerhafter Exporterfolg realisieren.

## Ölmühle Fandler GmbH im Word-Rap

- **Österreichs Stärken...** "sind die Menschen mit ihrer Offenheit, Authentizität, ihrer Leidenschaft und der Fähigkeit, über sich hinauszuwachsen."
- **Mein erstes Mal im Export...** "blieb leider erfolglos. Das Projekt hat einen A4-Ordner gefüllt und ich habe sehr viel dabei gelernt."

*Datum der Aktualisierung: September 2019*



Bundesland: Steiermark

Geschäftstätigkeit: Produktion Speiseöle


Kontaktperson: Julia Fandler

W [www.fandler.at](http://www.fandler.at)

## Links

› [Länder- und Brancheninformationen finden Sie auf unserer Website](#)

Eine Initiative von

 **Bundesministerium**  
Digitalisierung und  
Wirtschaftsstandort



[Über uns](#)

[English Summary](#)

[Offenlegung](#)

[Datenschutzerklärung](#)

[Barrierefreiheit](#)

[Cookie-Einstellungen](#)

© 2021 WKO | BMDW