

# Das Leindotterforum

---

„Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.“

(La Rochefoucauld)







***Danke an alle, die uns bei den Foren unterstützt haben, insbesondere an:***

Christine, Jörg, Dorothee, Gisela, Doris, Sophia, Thomas, Jürgen, Ernst, Max, Willi,  
Martina, Gudrun, Michael, René, Sigrune, Markus, Cliff, Usch, Malte, Mary, Cornelys,  
Dieter, Marcus, Birgit, Johannes, Christel, Wolfgang....







## Inhalt

Vorwort	7
Stehen wir vor einer Leindotter-Renaissance?	8
Wildbienen und Leindotter	12
Leindotteröl in der Luft: „Camelina Power“	16
Die Bliesgau Ölmühle	18
Die Kappelbauer Ölmühle	22
Leindotter in der Mongolei	24
Leindotteröl auf der Erde: „BioWorld“	26
Leindotter in der Welt heimischer Öle	28
Vino-Support mit dem Weingut Buhl	31
Camelina-Catering mit Doris Kratkey	31
Fotokunst mit Christine Wagner	32







## Vorwort

In den letzten Jahren gelang ausgerechnet einer Ölpflanze ein Comeback, die unsere Agroindustrie nicht auf der Rechnung hatte: Leindotter. Ganz im Gegenteil: deren Lobbyverbände taten in der Vergangenheit alles, um deren Anbau zu verhindern. Bis 2004 verlor ein Landwirt seine Anbauprämie, wenn er sich dieser alten und robusten Kulturpflanze zuwandte. Gegen den erbitterten Widerstand – vor allem der deutschen Agrarvertreter – kippte erst 2009 eine EU-Vorschrift, die die Verfütterung des bei der Ölherstellung anfallenden Ölkuchens untersagte und bis dahin ein großes ökonomisches Hindernis für die Nutzung darstellte.

Ende der 90er Jahre lernte ich Thomas Kaiser, Institut für Energie und Umwelttechnik (IEU), aus München kennen, der sehr lebendig von den Vorzügen des Kreuzblütlers berichtete, die als genügsame Komplementärpflanze mit anderen Feldfrüchten wachsen kann, diese sogar abstützt, nicht aber mit ihnen in Nährstoffkonkurrenz tritt. Thomas war auf der Suche nach einer energieeffizienten Anbaumethode, die es dem Landwirt ermöglichen sollte, durch das „Nebenprodukt Leindotter“ einen ökologischen Treibstoff für seinen Traktor und mit dem Ölpresskuchen sein Viehfutter vom Acker zu holen. Es ging um die Erschließung „oberirdischer Ölfelder“. Diese frühe Renaissance scheiterte leider an der noch unterentwickelten Motorentechnik. Zudem war die Verfütterung von Leindotter-Presskuchen schlicht illegal. Doch mein Interesse an der „Wunderpflanze“ war geweckt.

Damit der Leindotter wieder auf heimische Äcker kommt, musste sein Weg durch Mund und Magen führen. Sein erbsig-spargeliger Geschmack und die gesunden Fettsäuren sprachen dafür und gaben den Ausschlag, mich für die Speiseölherstellung zu interessieren. Es mussten doch irgendwo Ölkenner\*Innen zu finden sein, die meine Begeisterung für das Leindotteröl teilen? Aber wie ein heimisches und unbekanntes Produkt auf den mir fremden Ölmarkt bringen?

Die Idee eines „Leindotterforums“, auf dem sich Gleichgesinnte treffen und sich über die verschiedenen Aspekte der Pflanze austauschen, war geboren. 2006 fand im Schloss Saarbrücken eine erste Zusammenkunft statt, an der auch Freunde aus dem Ausland teilnahmen. Es folgten 2009 und 2012 weitere Treffen in der historischen „Orangerie“ in der Barockstadt Blieskastel.

2015 stellte für das weitgehend durch die Bliesgau-Ölmühle organisierte Leindotterforum eine Zäsur dar, nicht nur wegen des großen Zuspruchs durch internationale Gäste aus den Bereichen Kulinarik, Anbau, Herstellung, Umwelt usw.. Die Zeit schien reif unser Leindotter-Netzwerk endlich in Form einer Publikation der breiteren Öffentlichkeit vorzustellen.

Ich freue mich an der Renaissance des Leindotteröls mitwirken zu dürfen, die maßgeblich im Saarland begann, wo es übrigens als regionale Spezialität weite Verbreitung findet und nun anhebt die deutschen Küchen zu erobern.

*Patric Bies, Bliesgau Ölmühle*







# Stehen wir vor einer Leindotter-Renaissance?

---

Thomas Kaiser (Institut für Energie- und Umwelttechnik, München)





Thomas Kaiser setzt sich seit Jahrzehnten für geschlossene Energie-, Stoff- und Wirtschaftskreisläufe ein. So begründete Kaiser unter anderem die Vereinigten Werkstätten für Pflanzenöl (VWP) in Allersberg und das Institut für Energie und Umwelttechnik (IEU) in München mit. Hierfür wurde Thomas Kaiser mit dem Bayerischen Staatspreis ausgezeichnet.

## Stehen wir vor einer Leindotter-Renaissance?

Diese Frage würde Thomas Kaiser „eindeutig“ mit einem klaren „Ja & Nein“ beantworten. Es ist zumindest festzustellen, dass in dieser Sache viel Bewegung ist. Dies belegt die Gründung einer Leindotter-Initiative (AG Leindotter – *camelina sativa*), bei der auch Imker und Imkerinnen, Stiftungen und Landwirte mitarbeiten.<sup>[1]</sup> Dauerhaft können sich die Landwirtschafts- und Bauernverbände nicht mehr vor der Frage drücken, wie halte ich es mit dem Leindotter?

Dessen Kultivierung in der Landwirtschaft reicht in unserer Region bis in die Keltenzeit zurück. Leindotter hat sich in den letzten Jahren zu einem Symbol entwickelt. Nämlich zu einem Symbol der Neuausrichtung unserer Landwirtschaft. Insbesondere für dessen steigende Berücksichtigung in so genannten Mischkulturen, wo Leindotter als

„Kavalierspflanze“ die Hauptfrucht (z.B. Weizen, Linsen, Erbsen, Bohnen, Leinen) vor spätsommerlichen Gewittereinflüssen abstützt, die Ausbreitung von Unkraut verhindert und dabei keine Nährstoffkonkurrenz entsteht. Nach dem Zweiten Weltkrieg trieb man vornehmlich die Züchtung von Raps und Weizen in Europa voran, wodurch leider alte Kulturpflanzen z.B. der Leindotter verdrängt wurden. Um eine echte „Leindotter-Renaissance“ einzuleiten, sollten mehrere Bedingungen erfüllt sein.

Der Anbau einer einzigen (Kultur-)pflanze auf dem Feld sieht die Natur nicht vor. Deshalb antwortet sie immer mit ihrem großen Reservoir verschiedener Pflanzen, die die Erträge in der Monokultur vermindern. „Wegspritzen“ geht für den Biobauer bzw. naturnah arbeitenden Landwirt natürlich nicht. Die so genannten Unkräuter sind ein natürliches Reaktionsmuster der Natur und sollten als Fingerzeig begriffen werden. Die

Antwort muss die Mischkultur z.B. mit Leindotter sein, denn hieraus lassen sich deutliche Erntezuwächse generieren.

Es ist nicht so, dass die Agroindustrie - in Zusammenarbeit mit Chemieunternehmen - dies nicht weiß. Doch als ein Ergebnis des Drucks zu „sauberen Lebensmitteln“ bereits ab Feld, züchtet sie lieber Monokultur-Pflanzen, die einen Herbizid-Einsatz erfordern. Dieser Druck fördert zwangsläufig Monokulturen und erschwert eine Umstellung auf Mischkultur mangels geeigneter Maschinen. Wie wir heute sehen, führte dieser Weg in eine Sackgasse.

Denn aus ökologischen Gründen sollten Pflanzen nicht auf dem Feld, sondern erst im Rahmen der Ernte getrennt werden. Die Entwicklungen in den letzten Jahren haben bewiesen, dass technische Gründe nicht mehr gegen Mischkulturen sprechen. Im Gegenteil: Die Aussiebung der unterschiedlichen Saaten (z.B. Leindotter und Getreide) ist heute technisch ausgereift. Anschließend wird das Getreide zu

[1] Vgl. AG Leindotter – *camelina sativa*:  
<http://www.diebiene.de/ag-leindotter-gegruendet>.







Mehl, die Leindottersaaten zu leckerem Speiseöl verarbeitet und der anfallende Ölpresskuchen als hochwertiges Futtermittel genutzt.

Bis 2009 war dieser übrigens auf Grund einer EU-Richtlinie verboten. Diese Barriere wurde dank vieler Initiativen nach und nach abgebaut. Deutschland stimmte dem als letzter EU-Staat zu.<sup>[2]</sup>

### Essgewohnheiten

Alle landwirtschaftlich hergestellten Produkte landen direkt oder indirekt auf unserem Teller. Daher sollten wir unsere Essgewohnheiten beobachten und überprüfen. Für Speiseöle gilt: „Ein Öl für alle Gerichte gibt es nicht.“ Es muss die Akzeptanz für eine Vielzahl an Ölen - Leindotteröl ist nur eines von vielen heimischen Ölen - geschaffen werden. Kulinarische Fragen stehen hierbei im Vordergrund, um die Vielfalt der heimischen Ölpflanzenwelt erlebbar und für den Landwirt letztlich nutzbar zu machen. Denn „was gegessen wird, wird auch angebaut. Nicht umgekehrt.“ Mit Leindotteröl aus dezentralen Ölmühlen, wie die Bliessgau-Ölmühle oder die Kappelbauer Ölmühle, befinde man sich bereits auf einem guten Weg.

Ein besonderes Verdienst an der neuerlichen Leindotter-Renaissance hat sich Prof. Norbert Makowski erworben. Der Agrarwissenschaftler aus der ehemaligen DDR war seinerzeit der Stickstoffmangel aufgefallen, was es notwendig machte, ökologische Ersatzprodukte zu finden und weiterzuentwickeln.<sup>[3]</sup>

[2] Siehe dazu bspw. [http://orgprints.org/9162/1/9162\\_Wei%C3%9Fmann\\_Vortrag.pdf](http://orgprints.org/9162/1/9162_Wei%C3%9Fmann_Vortrag.pdf).

[3] Siehe [http://de.wikipedia.org/wiki/Norbert\\_Makowski](http://de.wikipedia.org/wiki/Norbert_Makowski).

Leindotter erfüllte diese Kriterien, verschwand aber nach der Wende zunächst aus den landwirtschaftlichen Überlegungen.

### Biodiversität

Hinsichtlich des Begriffs Biodiversität geht es nicht allein um den Schutz von Bienen. Es geht um Tierschutz insgesamt. Dazu wurden bereits erste Studiengänge wie die Renaturisierungsökologie geschaffen.<sup>[4]</sup> Diese Erkenntnisse müssen verstärkt in die Landwirtschaft eingebracht werden.

Wenn im Frühjahr der Raps verblüht, müssen weitere Blühpflanzen, darunter Leindotter, folgen. Dies ist für Bienen enorm wichtig, da die Pflanzen nacheinander blühen und man so mehr Zeit für die Bienen gewinnt. Nur Leindotter in Monokultur reicht aber nicht aus. Für die Monate Juni und Juli erweisen sich beispielsweise Lupinen in Kombination mit Leindotter als sinnvolle „Blühverlängerer“. Erbsen, Linsen und Bohnen stellen zudem für den Menschen eine wichtige pflanzliche Eiweißquelle dar.

### Umsetzung

Die Ludwig-Boelkow-Stiftung versteht sich als Motor dieser Bewegung. Nötig ist die Schärfung des zivilgesellschaftlichen Selbstbewusstseins, wozu ein ganzes Konglomerat von Organisationen z.B. Slowfood und ökologische Stiftungen erforderlich ist, die über Crowdfunding den Probe-Anbau entsprechender Mischkulturen im größeren Stil fördern.<sup>[5]</sup>

Der Versuch, in unserer Hemisphäre Soja anstatt die traditionellen Kulturpflanzen als Eiweißträger zu kultivieren, ist ein Irrweg.

[4] Vgl. TU München: <http://www.roek.wzw.tum.de/index.php?id=>

[5] Vgl. [www.ludwig-boelkow-stiftung.org](http://www.ludwig-boelkow-stiftung.org)

### Diskussion

In der nach dem Referat von Thomas Kaiser anschließenden Diskussion trat die Frage auf, ob – ähnlich wie bei Mariendistel-Presskuchen – auch Leindotter-Ölpresskuchen zur Leberentgiftung geeignet ist?

Thomas Kaiser: Distel- und Leindotterkuchen können förderlich sein. Leindotterkuchen lässt sich sogar in Müsli verarbeiten und wirkt entgiftend und entzündungshemmend.

### Fischöl versus Leindotteröl?

Thomas Kaiser: Würde die Aussage der Nahrungsergänzungs-Industrie stimmen, wonach der menschliche Omega-3-Bedarf sich nur über Meeresfisch decken lasse, wären unsere Vorfahren im Binnenland gestorben wie die Fliegen. Tatsächlich aßen die Menschen pflanzliches Omega-3, was die aktuellen Empfehlungen von Fischölkapseln durch Mediziner – anstatt auf natürliches Leindotteröl zu setzen – sehr fragwürdig erscheinen lässt.

Wie gefährlich ist die im Leindotteröl enthaltene Erucasäure?

Thomas Kaiser: Erucasäure, eine einfach ungesättigte Fettsäure soll in sehr hohen Dosen zu Herzverfettung führen, zumindest ist das eine tradierte Lehrmeinung in Deutschland. In anderen Ländern scheint sie keine Gefahr für die Gesundheit darzustellen. In Leindotteröl liegt der Anteil der Erucasäure deutlich unter dem Grenzwert von 4 Prozent, ist also völlig unbedenklich. Selbst im Tafelsenf dürfte der Erucasäure-Anteil höher liegen.





# **Wildbienen und Leindotter**

---

**Cornelis Hemmer (Stiftung für Mensch und Umwelt, Berlin)**



# Wildbienen und Leindotter

## Voraussetzung

Die landläufige Meinung wird von folgendem Bild beherrscht: Eine Biene ist immer eine Honigbiene. Dies ist grundsätzlich falsch. In Deutschland leben rund 560 verschiedene Bienenarten. Die Honigbiene ist nur eine Art.

Diese verschiedenen Arten konkurrieren um Nahrung. Nicht nur um Nektar und Pollen, sondern auch um Harze und Pilzstoffe.

Wildbienen leben überwiegend solitär. Es existieren jedoch alle Übergangsformen von solitären Wesen bis hin zu eusozialen Bienenstaaten wie z.B. bei Hummeln. Bienen leben als flugfähige Wesen durchschnittlich nur 40 Tage.

## Das Projekt

Cornelis Hemmer kam erst spät zu diesem Thema. Zusammen mit seiner Ehefrau Dr. Corinna Hölzer haben sie an einer bundesweiten Ausschreibung zum Thema Kunst und Nachhaltigkeit für Berlin teilgenommen: Mit „Berlin summt! - Honig von prominenten Dächern der Hauptstadt“ wurde ihre Projektidee ausgesucht. Stadtmenschen sollten für das Thema Naturschutz sensibilisiert werden. Das Projekt „Berlin summt!“ beinhaltete, dass Bienen als Botschafter für Biodiversität genutzt werden. In dem Projekt wurden Bienenstöcke auf prominente Dächer installiert. Honigbienen leben natürlicherweise in Baumhöhlen auch 30 oder 40 Meter hoch. Sie auf Dächer hoch oben in städtischen Räumen aufzustellen, ist ungewöhnlich aber nicht wesensfern.

Dächer haben den Vorteil: die Honigbienen können nicht gestohlen werden, sie sind vor Vandalismus geschützt und das Imkern ist somit mitten in einer Großstadt möglich.

Das Projekt wurde in weitere Städte getragen, daraus entstand die Initiative „Deutschland summt!“

Der Mehrheit der Deutschen lebt heute in Großstädten. Das Thema Erhaltung der biologischen Vielfalt sollte deshalb in die Städte getragen werden. Mit einem anschaulichen Projekt gelingt es, Menschen mit dem Thema vertraut zu machen, die sonst weniger damit zu tun haben. Sie zu ermutigen, selbst aktiv zu werden, sich für den Bienenenschutz einzusetzen, ist Ziel des Projektes. Die Biene wurde so zur Botschafterin für das Thema Stadtnatur.

Betrachten wir die Städte und ihr Umland, müssen wir feststellen, dass die Biodiversität in Städten größer als auf dem Land ist, da die Lebensräume (Gärten, Parks, Gebäude, Gewässer etc.) zahlreicher sind.

Neben der in der Bevölkerung geschaffenen Aufmerksamkeit für die Honigbiene war es der Initiative „Deutschland summt!“ besonders wichtig, den Blick für die eher unbekannteren Wildbienen zu erweitern.

In Deutschland leben allein über 560 Wildbienenarten. Zu den Wildbienen gehört auch die Hummel mit 41 verschiedenen Arten. Etwa ein Viertel der Wildbienen lebt parasitierend bei anderen Wildbienenarten

## Bedeutung der Wildbienen für die Landwirtschaft

Was die landwirtschaftliche Leistung angeht, ist die Dunkle Erdhummel besonders wichtig. Sie bestäubt so ziemlich alle Zucchini- und Tomatengewächse aber auch Melonen in großen Gewächshäusern, und das weltweit. Es gibt mittlerweile riesige Hummelzüchter, die weltweit Hummeln an landwirtschaftliche Betriebe verkaufen. Die Kosten betragen nur etwa 80 Euro für ein Hummelvolk.

Jedoch stellt dies ein großes Problem für die Biodiversität dar. Nach ihrem „Dienst“ werden die importierten Erdhummeln häufig freigelassen. Sie bastardieren mit den einheimischen Erdhummeln und verändern nach und nach so einheimisches Erbgut der lokalen Arten.

## Was können Wildbienen für den Leindotter leisten?

Leindotter ist eigentlich selbstbestäubend. Erträge können aber durch vermehrte Bestäubung durch Wildbienen bis zu 7 % gesteigert werden. Dies ist in Hinblick auf Gewinnmargen nicht unerheblich.

Verschiedene Wildbienenarten suchen den Leindotter auf, um an ihm den Blütenpollen aufzunehmen. Da Wildbienen zumeist nur in der Lage sind, wenige Hundert Meter weit Blütenpollen für ihre Gelege zu sammeln, braucht es unbedingt zwei weitere Voraussetzungen, um die Blütenbesucher zu befördern: viele weitere Pflanzen, die zusätzliche Nahrung für die Wildbienen darstellen



Cornelis Hemmer stellt vier Wildbienenarten vor, die im Rahmen einer wissenschaftlichen Arbeit an Leindotter und dem Acker-Hellerkraut nachgewiesen wurden. (Janna H. Groeneveld und Alexandra-Maria Klein, *Pollination of two oil-producing plant species: Camelina (Camelina sativa L. Crantz) and pennycress (Thlaspi arvense L.) double-cropping in Germany*. – In: *Global Change Bioenergy* (2013)): Pfortner-Mauerbiene, zwei Furchenbienenarten und eine Maskenbienenart.

Für eine höhere Bestäubung von Feldfrüchten wie dem Leindotter sprechen folgende Strategien: Ackerränder oder Wegessäume sollten so beschaffen sein, dass sie ausreichend breit und lang genug sind. Sie sollten miteinander ein Vernetzungsband in der Kulturlandschaft bieten. Diese Flächen sollten nicht gedüngt, nicht mit chemisch-synthetischen Mitteln gespritzt und – ganz wichtig – nicht umgebrochen werden. Auf diesen Randstreifen stellt sich eine Wildbienenfauna ein, die in ihrer Population stabil bleibt da sie Nektar, Blütenpollen, Baumaterialien findet und Nistgänge im Boden oder in den Pflanzenstängeln schaffen kann. Die Feldfrüchte wie Leindotter werden besucht und die Bestäubung und Befruchtung gesteigert.

### Was leistet das Projekt „Deutschland summt!“?

Zur Förderung der Idee biologischer Vielfalt werden neben dem Aufstellen von Honigbienenstöcken auch Einzelprojekte in Kooperationen mit anderen NGOs realisiert, so z.B. Gartenprojekte ausgeschrieben: „die bienenfreundlichsten Gärten Hamburgs gesucht“.

Die Idee ist, die bienenfreundlichen Pflanzen in den Privat-, Klein- und Unternehmensgärten zu befördern. Dabei wird darauf hingewiesen, dass ungefüllte, heimische und Wildformen den gefüllten, nicht heimischen Zuchtformen zu bevorzugen sind. Letzte Pflanzen passen oft nicht zur Anatomie einheimischer Bestäuberinsekten (Rüssellänge, Beinform, Haarkleid) und dienen somit nicht als Nahrung.

Wer Pflanzensamen käuflich erwerben möchte, kann das über ausgesuchte zertifizierte Händler erhalten. Biologen haben Deutschland in verschiedene naturräumliche Einheiten aufgeteilt, sodass man regional unterschiedlich passendes Saatgut bekommt.

Saatgut aus Baumärkten besteht zu einem sehr großen Teil aus nicht-einheimischen Arten. Deutschland hat mit über 2.700 Pflanzenarten ein ausreichend großes Sortiment zu bieten.

### Abschlussthese

Ohne die unterschiedlichen Bienen kann keine Landwirtschaft funktionieren, denn ohne Bestäubung, keine Befruchtung und ohne Befruchtung keine Pflanzenfortfolge.

### Diskussion

Eine ähnliche Initiative: „Netzwerk blühende Landschaften“ befördert überwiegend Honigbienen.

Hemmer: Wir brauchen neben der Honigbienenförderung, insbesondere eine Lobby für die Wildbienen.

Honigbienenförderung ist der Sache nicht dienlich. „Netzwerk blühendes Saarland“ wirbt für ihre Sache und fordert blühende Vorgärten statt den vielfach vorhandenen Kiesgärten. In der Landwirtschaft sollten Zwischenstücke gepflanzt werden, die auch über das ganze Jahr blühen und damit Nahrung für Bienen anbieten.

Schmetterlinge sind ebenfalls nützlich für Leindotter, nicht zuletzt auch als Werbeträger, zusammen mit Bienen, Wildbienen etc. Sie sollen auf Ökologos für die Werbung nutzbar gemacht werden.

*Filmtipp:*  
*„10 Milliarden Menschen. Wie werden wir alle satt?“*  
*Von Valentin Turm*



Foto: Henning Maier







# Leindotteröl in der Luft: „Camelina Power“

---

Maria Spöckner (Camelina Power AG, Hamburg)





# Leindotteröl in der Luft: „Camelina Power“

## Voraussetzungen

Kein Zweifel, Leindotteröl ist im Moment so begehrt, dass die Nachfrage gar nicht befriedigt werden kann. Weniger wegen seiner Beliebtheit als Speiseöl. Seine Renaissance verdankt die Pflanze der Luftfahrt, wo Leindotteröl als Biokraftstoff in Flugzeugtriebwerken zunehmend Verwendung findet. Allerdings nicht als Reinkraftstoff sondern in Mischungen mit Kerosin, bei einem Verhältnis von 50:50. Das Verhältnis liegt also deutlich höher als bei Kraftfahrzeugen. Ein Markt, in den die Deutsche Lufthansa AG schon vor Jahren eingestiegen ist.

Fossile oder pflanzliche Treibstoffe für Kraftfahrzeuge und Lastkraftwagen, könnten in der Zukunft verdrängt werden. Für die Luftfahrt bietet sich dagegen auf absehbare Zeit keine Alternative an, wie beispielsweise die Wasserstofftechnologie oder das Elektroauto.

Durch ausreichende Finanzierung sind bis ins Jahr 2050 die Forschungen der Luftfahrttechnik mit Leindotteröl gesichert. Kürzlich wurde in den Vereinigten Staaten ein Patent ausgestellt, welches den Anbau von genmanipulierten Leindotter erlaubt. Dies ist vor allem in Hinblick auf das TTIP-Verfahren und die damit verbundene Diskussion um die mögliche Auflockerung des Gentechnik-Anbauverbots innerhalb der Europäischen Union wichtig zu wissen.

## Was macht die Camelina Power AG?

„Camelina Power AG“ kauft Samen des Leindotter (lat. Camelina) auf, teilweise auch aus Überproduktionen und bei Absatzschwierigkeiten. Der Leindotter wird in Bayern gepresst, ohne jegliche chemische Weiterverarbeitung. Camelina Power AG vertreibt diesen als Treibstoff für die Luftfahrt, daneben auch für die Pharmaindustrie.

## Wieso Camelina?

Leindotter kann auch auf anspruchslosen Böden wachsen und hat nur eine kurze Vegetationsphase bis zur Erntereife. Öl und Saaten lassen sich problemlos in ganze Welt importieren.

Anders als bei der Herstellung (Raffination) des mineralischen Kerosins, entstehen beim Camelinöl keine schädlichen Nebenstoffe.

## Der Bedarf

Der Verband der Fluggesellschaften hat sich ab 2020 verpflichtet den gesamten Zuwachs zu substituieren, d.h. jede zusätzlich ausgestoßene Emission muss CO<sub>2</sub> neutral sein. Daher befindet sich die Technik in der Umstellung. Auch von der deutschen Politik gibt es gleichlautende Forderungen: Bis 2020 will man die CO<sub>2</sub> Emissionen - im Vergleich zum Referenzjahr 1990 - um 40 Prozent senken. Bis 2050 sogar um 80 Prozent, mit dem Ziel der weitgehenden Substitution von Kerosin.

In der anschließenden Diskussion wurde Maria Spöckner auf die „Teller oder Tank-Diskussion“ um Biokraftstoffe angesprochen, denn Leindotter oder andere Ölpflanzen könnten ja nur einen minimalen Teil des Kraftstoffmarktes bedienen, da die Anbauflächen begrenzt sind.

Spöckner: „Essen und Treibstoff können problemlos nebeneinander existieren. Vor allem ist dies durch Mischkulturen möglich“. Weiterer Vorteil: Camelina kann Flächen nutzen, die sonst nicht nutzbar sind. Daher entsteht zumindest im Falle des Leindotter keine Konkurrenzsituation. Jedoch auch hier könnte man an Grenzen stoßen, weshalb es grundsätzlich unverzichtbar ist, an Alternativen weiterzuarbeiten.

Es kommt darauf an, die Wertigkeit des Produktes und die dahinterstehende Arbeitskraft wertzuschätzen. Dazu müsse der Anbau von Camelina gefördert werden. Bauern könnten damit ihre Kleintraktoren betanken. Mischkultur-Projekte müssen wie Netzwerke wachsen.





# Die Bliesgau Ölmühle

Patric Bies, Bliesransbach



## Die Bliesgau Ölmühle

In unserer Bliesgau-Ölmühle haben wir uns auf den Anbau und die Herstellung von heimischen und seltenen Speiseölen (Mariendistelöl, Rapsöl, Hanföl, Leinöl, Mohnöl, Sonnenblumenöl, Senföl u.a.) spezialisiert. Wir pressen mit Ölmühlen der Firmen Montfort, Mailer und Nature Fuel. Unser Schwerpunkt liegt auf der Verarbeitung von Leindotter-Ölsaaten (ca. 35 Tonnen jährlich), die wir aus der nächsten Umgebung in konventioneller und Bio-Qualität beziehen. Wobei der Bio-Anteil bei etwa 25 Prozent liegt.

Der Anfang meiner persönlichen Beschäftigung mit Ölen liegt lange vor der Gründung unserer Ölmühle im Jahr 2007. Schon vor dem Jahr 2000 „entdeckte“ ich „Leindotteröl, das Öl der Kelten“ als ich vom Komplementäranbau mit Leindotter durch Thomas Kaiser erfuhr. Damals begleitete ich die Aktivitäten der Erzeugergemeinschaft St. Wendeler Ölsaaten, einem Zusammenschluss von 35 Landwirten, die in Frankreich eine Ölmühle erwarben um daraus Raps-Speiseöl herzustellen.

Doch hierfür war es nötig eine eigene Ölmühle zu gründen. Jörg Hector hatte sich damals auf die Herstellung von Kräuterölen auf Basis Rapsöl spezialisiert. Gemeinsam waren wir der Meinung, dass vor allem Leindotter große Zukunftschancen habe. Hierfür sprach sein gemüsigter Geschmack, der sich von den nussigen Ölen (z.B. Rapsöl oder frisches Leinöl) deutlich unterschied, der hohe Anteil an mehrfach ungesättigten Fettsäuren und nicht zuletzt die vergleichsweise lange Haltbarkeit des naturbelassenen Öls.

Mit der Zeit lernten wir, dass es Segen und Fluch zugleich sein kann, ein Produkt herzustellen, das andere Ölmühlen nicht führen. Segen, weil hier ein Alleinstellungsmerkmal uns eine gewisse Aufmerksamkeit sichert. Fluch, weil alle bis heute gewonnenen Erkenntnisse selbst angeeignet bzw. bezahlt werden mussten, ja sogar Stigmatisierungen zu überwinden waren. Denn auf Verkaufshilfen von UFOP oder der ehemaligen CMA (siehe Rapsöl), durften wir nicht hoffen.

Auch erwiesen sich die saarländischen Vermarktungsstrukturen als völlig unzureichend für ein wirtschaftliches Überleben. Denn diese waren anfangs weniger regional orientiert, weshalb neben Direktverkauf ab Ölmühle der Besuch auf Bauern- und Feinkostmärkten unerlässlich war. Schon kurz nach dem Start entschlossen wir uns, Leindotteröl über Internetversandhandel zu vertreiben und uns mit Ständen außerhalb des Saarlandes auf Messen zu beteiligen.

Unsere weiteren Marketingmaßnahmen sind die Herausstellung historische Bezüge über diese seltene Kulturpflanze, die den besonderen Stellenwert und ihre Einzigartigkeit als „Leindotteröl – das Öl der Kelten“ unterstreichen.

Nicht zuletzt dient das Leindotterforum dazu, uns mit weiteren Akteuren auszutauschen und zu vernetzen um so die öffentliche Aufmerksamkeit auf das „besondere Produkt“ zu lenken und dass uns so mit vielen Projekten im In- und Ausland in Kontakt brachte.



Foto: Christian Lang





Patric Bies mit Bioköchin Sigrune Essenpreis

Als Ölmühle haben wir - in Abstimmung mit der Gemeindeverwaltung - an unserem Standort in Bliesransbach einen eigenen Wanderweg „Ölschleifenweg“ kreiert, den jährlich zahlreiche Wanderer und Naherholungssuchende begehen und so unsere Ölfelder und unsere Produktion kennen lernen.

Daneben machen wir uns stark für den ökologischen Mischfruchtanbau mit Leindotter, über den wir den Kosmos der Hülsenfrüchte (hauptsächlich Linsen) kennen lernten und was nicht zuletzt unseren Partner Bio-Landwirt Marcus Comtesse bewog, Grüne Linsen anzubauen und uns half die Angebotspalette zu erweitern. Ohne Leindotter wäre dies nicht möglich gewesen.

In nächster Zeit legen wir einen Schwerpunkt auf Produktentwicklungen.

Neben Leindotternudeln werden wir „Leindotterpesto“ und „Leindottersalz“ auf den Markt bringen, selbstverständlich mit regionalen Bezügen, mit einem Salz aus unserer Nähe, von der letzten Salzsaline Lothringens.

Nach Vorbild der „Olivenkultur“ im Mittelmeerraum suchen wir eine engere Verbindung mit der saarländischen Tourismusbranche. Schließlich wird in keinem Bundesland - ob Küche oder Gastronomie - so viel Leindotteröl (pro Kopf) verbraucht wie im Saarland. Dabei kann man in der Gegend auf eine Jahrhundert lange Öltradition - übrigens gestützt auf archäologische Funde - zurückblicken. In Zukunft wird das hoffentlich ein zusätzlicher Gesichtspunkt für einen Besuch im kleinsten Flächenbundesland und seiner herrlichen „Öllandschaft“ sein.











# Die Kappelbauer Ölmühle

Johannes Spengler, Maingründel





Foto: Henning Maier



## Die Kappelbauer Ölmühle

Johannes Spengler ist Biolandwirt und seit 2004 Betreiber der Ölmühle Kappelbauer. Zeitgleich mit den Aktivitäten im Saarland begann seine Beschäftigung mit Leindotteröl. Johannes Spengler war bereits Teilnehmer auf dem ersten Leindotterforum 2006 im Saarbrücker Schloss.

Inzwischen arbeitet er mit rund 30 Biolandwirten mit Mischfruchtkulturen in der Umgebung von Augsburg zusammen. Die Vermarktung und das Interesse des Verbrauchers steigt kontinuierlich an. Bis zu 50 Tonnen Leindottersaaten werden im Jahr verarbeitet und das Öl hauptsächlich in Süddeutschland über Regionalmarken und zwei Großhändler im Naturkostbereich vertrieben. Vielfach kann beobachtet werden, dass vom Leinöl zum Leindotteröl umgestiegen wird, dieser Trend kam vor allem vom Konsumenten.

Johannes Spengler beschäftigt sich als Landwirt intensiv mit Fragen des Anbaues und verweist darauf, dass es sich bei Leindotter um eine Kreuzblütlerpflanze handelt, bei deren Anbau auf gleichen Flächen Pausen von 3 bis 4 Jahre beachtet werden müssen, um keine Unverträglichkeiten zu riskieren. Der Schädlingsbefall halte sich dank des Mischfruchtanbaus und, im Gegensatz zu Raps, durch die weniger ausgeprägte gelbe Blütenfarbe in Grenzen. Allgemein sei seine Fruchtfolge eher getreidelastig. Leindotter lockert den Boden auf und nimmt auch bessere Böden an. Als Biolandwirt kann Spengler auf inzwischen 15 bis 20 Jahre Anbauerfahrung in Mischfrucht zurückblicken. Der bei der Leindotter-Ölpressung anfallende Ölkuchen geht in die Viehfütterung, zum Teil an einen namhaften Futtermittelhersteller, der den Leindotterpresskuchen bis zu 5 Prozent zumischt.

Der Ölertrag des Leindotters liegt bei etwa 30 Prozent, je nach Witterung und Ölgehalt. Aus eigener Erfahrung kann er bestätigen, dass Leindotter ausfallfester als Raps ist. Leindottersaaten sind längere Zeit problemlos lagerfähig, wenn die Restfeuchtigkeit unter 8 bis 9 Prozent liegt.

Die Mindesthaltbarkeit übersteigt die des Leinöls deutlich. Johannes Spengler garantiert mindestens 7 Monate Haltbarkeit auf sein Öl. Als Ursache für die lange Haltbarkeit ist seiner Meinung das Vitamin E, ein natürlicher „Konservierungsstoff“.





# Leindotter in der Mongolei

---

Bars Purevsuren (Falke-Ecology, Ulan Bator)





## Leindotter in der Mongolei

Seit 2010 wird Leindotter in der Mongolei von Bars Purevsuren und seiner neu gegründeten Ölmühle „Falke-Ecology“ angebaut. Gestartet wurde mit einem 10 x 10 Meter großen Testfeld im kontinentalen Klima. Im Winter herrschen dort durchschnittlich -27 Grad, der Sommer ist dagegen extrem heiß und trocken. Insgesamt findet man im Anbaubereich 280 Sonnentage vor. Regen gibt es meistens nur nachts.

Der Anbau von Leindotter hat von Anfang an gut funktioniert. 2012 wurde zum ersten Mal professionell angepflanzt, mit einem Ertrag von ca. 1,7 Tonnen pro Hektar in Monokultur. 2013 waren es zwischen 1 und 1,3 Tonnen.

2014 gab es auf 30 Hektar Anbaufläche Probleme: Die Camelinapflanzen wuchsen nur 20 cm hoch und waren ohne Blüte. Die Vorfrucht war Senf. In der Fruchtfolge sollten min. 3 bis 4 Jahre zwischen zwei Kreuzblütlern liegen. Er zog die Lehre daraus, eigene Flächen zu schaffen und zu nutzen.

Wie es oft in der Welt anzutreffen ist, sind die besten Böden im Besitz von großen Firmen. Im nächsten Jahr (2016) soll Leindotter auf mittelmäßigen Böden getestet werden. Wegen des Klimas beginnt die Saatzeit erst Ende Mai. Ab Mitte September muss bereits mit ersten Frösten gerechnet werden. Der Leindotter gedeiht innerhalb von 100 Tagen zur Reife.

Bars Purevsuren stellt Leindotteröl sowohl als Nahrung als auch für energetische Zwecke her.

Das Gesamtprojekt stieß vor allem wegen seinen energiepolitischen Aspekten bei der Regierung auf großes Interesse, doch unterblieb eine bereits zugesagte Förderung, da es zuvor zu einem Regierungswechsel kam.







# Leindotteröl auf der Erde: „BioWorld“

---

Jürgen Runkel (BioWorld Gütegemeinschaft  
Nachhaltige Ölpflanzennutzung SEO, Weiterstadt)



## Leindotteröl auf der Erde: „BioWorld“

[www.handelshaus-runkel.de](http://www.handelshaus-runkel.de)

### Voraussetzungen

Die meisten Ölpflanzen wie auch der Leindotter eignen sich zur gleichzeitigen Weiterverarbeitung des Presskuchens zu Nahrungsmitteln. Damit kann Teller plus Tank garantiert werden. Der bei der Pressung als Koppelprodukt anfallende Ölkuchen (Presskuchen) kann z.B. mit Haushalts-Getreidemühlen zu Pflanzenmehl verarbeitet werden, was dann wie ein Getreidemehl zum Brotbacken, für Nudeln oder die Herstellung von Bratlingen verwendet werden. Mit Ölpflanzen können drei Mal mehr Menschen ernährt werden als über den „Umweg“ der Fleischproduktion.

Gerade in kalten Regionen wie Sibirien oder in der Mongolei kann Leindotter ideal kultiviert werden. Mit den vorhandenen Flächen muss jedoch sinnvoll umgegangen werden. Deutschland hat nicht mehr viel ungenutzte Fläche zu bieten, im Gegensatz zu Ländern wie Polen, Ukraine oder Türkei.



Fotos: Jürgen Runkel

Pflanzliche Öle können nicht 1:1 als Treibstoff eingesetzt werden, insbesondere die „Sauberkeit“ der Motoren im Pflanzenölbetrieb stellt ein Problem dar. Auch kann ein pflanzliches Öl leicht bakteriologisch befallen werden. Die Lösung war die Entwicklung von auf das jeweilige Öl abgestimmter Additiv-Komplexe.

### Der BioWorld-Ansatz

Verschiedene Technologien sollen kaskadiert und integriert miteinander verbunden werden. Bspw. sollen Synergien aus dem Energie- und Nahrungsmittelsektor genutzt werden. Ein Beispiel hierfür ist die gleichzeitige Herstellung von Kohle aus Pflanzen.

Zu beobachten ist, dass die Böden verarmen und in ihrer Bodenfruchtbarkeit nachlassen.

Durch den ständigen Eintrag von Ackergiften werden die für die Bodengare zuständigen Mikroorganismen abgetötet. Der Boden verarmt. Dies trifft sowohl auf Boden-Lebewesen wie Regenwürmer etc. aber auch für die Bodenmycelbildung zu. Eine Bodengare findet dadurch nicht mehr statt. Durch Pflanzenkohle kann dem entgegen gewirkt werden. Der Boden kann gesunden.

Der Vorteil des BioWorld-Projektansatzes besteht somit darin, die Biomasse mit all ihren Bestandteilen und Möglichkeiten und somit integriert zu nutzen. Der Output besteht zum einen aus Öl (Energie), aus Nahrung und zum anderen aus der Nutzung des „Ausschusses“ als Pflanzenkohle.

Der Bauer hat somit eine hundertprozentige Verwertung, wodurch sich die Wertschöpfung steigert. Es ist wesentlich ökologischer als die Düngemittelherstellung über den Tagebau des

Phosphorabbaus. Außerdem ist Phosphor nur noch ca. 40 Jahre vorhanden! Mit Pflanzenkohle aus sog. PYREG-Anlagen können Dauerhumusböden geschaffen werden.<sup>[1]</sup>

Ein weiteres Beispiel ist die Gewinnung und Nutzung von Gas während der Pflanzenkohleherstellung. Damit können die Produktions-Anlagen energieautark betrieben werden oder es kann über Wärme-Kraft-Kopplung Strom plus Wärme erzeugt werden.

Die Idee des BioWorld-Projektes besteht in der Installierung von Anlagen, die diese drei Technologien zusammenführt: Ölgewinnung für Energie, Nahrungsmittelbereitstellung, Pflanzenkohle für die Bodengare<sup>[2]</sup> und Gasgewinnung als Produktionsgas für die Prozessführung.

Es entstehen dabei keinerlei nicht verwertbare Abfallstoffe (Zero-Waste-Technology).

Die Anlagentechnik kann dezentral bereitgestellt und ohne Umweltgefährdung eingesetzt werden.



[1] Vgl. Pyreganlagen: <http://www.pyreg.de/anlage.html>.

[2] Idealzustand eines fruchtbaren Bodens





# Leindotter in der Welt heimischer Öle

Usch von der Winden (Autorin, Wiesbaden)



## Leindotter in der Welt heimischer Öle

Auf dem 3. Leindotterforum war Usch von der Winden „nur“ Teilnehmerin, doch von der guten Stimmung und dem Thema so angetan, dass sie sich vornahm, ein Buch über heimische Öle zu schreiben. Denn die bisher im Handel erhältlichen Publikationen stellen meistens eine Huldigung an das Olivenöl dar oder sind Übersetzungen aus fremdsprachigen Verlagen, die ihre eigene Pflanzenwelt beschreiben und gar nicht oder nur ungenügend auf die geografischen, klimatischen und kulturellen Bedingungen und Entwicklungen in Deutschland eingehen. Wo fanden sich jemals Leindotter, Raps, Sonnenblumen, Lein, Mohn, Mariendisteln, Senf, Trauben(kerne) zwischen zwei Buchdeckeln vereint?

Usch von der Winden begab sich auf Spurensuche im deutschsprachigem Raum und fasste ihre Erkenntnisse in dem Buch „Die Welt der heimischen Öle“ zusammen. Von der Winden: „Öle sind so vielfältig wie die Landschaften aus der

*sie stammen, ähnlich wie bei den Weinen nehmen Boden, Klima und nicht zuletzt der Ölmüller selbst Einfluss auf das Produkt“.*

Von der Winden beschäftigte sich näher mit der Geschichte der Ölgewinnung und ausgewählten - wenn auch in Deutschland zahlreich vorhandenen - Historischen Ölmühlen. Auf diesem Weg fanden auch die Historische Ölmühle Berschweiler bei Heusweiler und die Historische Ölmühle Wern bei Ottweiler als saarländische Kleinode, Berücksichtigung.

Ebenso ausführlich dargestellt sind die Botanik der wirtschaftlich bedeutendsten Ölpflanzen, die daraus gewonnenen Öle, gefolgt von einem Kapitel über noch aktive Ölmühlen in Deutschland, Schweiz und Österreich. Abgerundet hat Usch von der Winden ihr Werk mit zahlreichen Rezeptideen, um auch den praktischen Wert des Werkes für jedermann zu erhöhen.

Dabei fand erstmals in der „christlich-abendländlichen Literatur“ Leindotteröl nähere Beachtung. Für die Autorin völlig unverständlich, warum dieses wertvolle Öl von anderen Buchautoren und Journalisten „übersehen“ werden konnte.

Für die TeilnehmerInnen am Leindotterforum hatte sie zum Ende ihres Statements gleich einen Tipp: „Aus persönlicher Erfahrung empfehle ich bei täglicher Einnahme die cholesterinhemmende Wirkung des Leindotteröls.“

Auch bei einem kürzlich von ihr begonnenen Schulprojekt wird Kindern der Leindottergeschmack vorgestellt, denn Usch von der Winden stellte fest, dass in der Nachmittagsbetreuung nur mit Tütensoußen gekocht wurde. Dies wollte sie ändern. Kinder sollten an die verschiedenen natürlichen Geschmäcker herangeführt werden und Leindotter sei ein interessanter „Geschmacksträger“.



Usch von der Winden ist Autorin, Designerin, Restaurantinhaberin und bietet Seminare und Workshops zum Thema Kochen an (u.a. auch Ölverkostungen). Mehr zu Usch von der Winden:

[www.schlaraffenland-wiesbaden.de](http://www.schlaraffenland-wiesbaden.de)





Petra Buhl  
Ganzheitliche Ernährungsberaterin  
Ernährungsumstellung/Lebensmittelberatung  
Kochkurse/Ernährung bei Kindern  
Biokochen/Vollwertkochen  
Tel. 0170-3548045



Liebe  
geht durch  
den Magen





## Vino-Support mit dem Weingut Buhl

Nach Pfalz und Mosel präsentierte sich das Weingut Buhl aus Nierstein im Rheingau auf dem Leindotter-Forum. Bekannt ist das Familien Weingut durch sein Angebot an Weißburgunder, Chardonnay, Müller-Thurgau, Riesling und dem Silvaner, der zu den ältesten Rebsorten in Deutschland zählt. Daneben runden lagebedingte Auslesen, wie die „Huxel Beerenauslese“, „Scheurebe Beerenauslese“ oder „Bacchus Trockenbeerenauslese“ das Winzerprogramm ab.

Der „gute Geist“ der Gutsschänke ist Petra Buhl. Als ausgebildete Ernährungsberaterin und Küchenfachkraft für Bio-Vollwertküche, unterstützt sie sowohl die Kriterien einer vitalstoffreichen Vollwert-Ernährung als auch das Konzept von Slow-Food: Bewussten Genuss, hohe Qualität und das Verwenden regionaler Zutaten.

Im Gutsausschank herrscht daher eine regionale, saisonale und nachhaltige Küche vor, wo auch Veganer und Vegetarier auf ihre Kosten kommen. Ganz im Trend der Zeit liegen auch Ihre Angebote von veganen Kochkursen, in denen pflanzliche Öle – darunter das Leindotteröl – nicht mehr wegzudenken ist.

[www.weingut-buhl.de](http://www.weingut-buhl.de) | [www.petrabuhl.de](http://www.petrabuhl.de)



## Camelina-Catering mit Doris Kratkey

Bliesgau-Produkte schmecken nach Heimat & Leindotter! Denn das bekannteste Produkt des seit 2009 von der Unesco erkannten Biosphärenreservats Bliesgau ist der Leindotter und sein daraus hergestelltes Öl. Der erbsig-spargelige Geschmack ist nicht austauschbar oder gesichtslos, sondern eng mit der Region verbunden. Auch besitzt Leindotter eine erzählenswerte Geschichte, sagt Doris Kratkey.

Die sonst auf Essig und Seife spezialisierte Vorsitzende von Bliesgau-Genuss e.V., einem Verein, dem es darum geht die regionale Wertschöpfung zu erhöhen, bietet häufig ein heimisches Catering an. Dabei dreht sich vieles um Leindotter, ob als Öl, als Teigwaren aus gemahltem Presskuchen oder mit Linsen, die auf dem Feld mit Leindotter gemeinsam gewachsen waren.

Einmal mehr überzeugte Doris Kratkey alle TeilnehmerInnen des 4. Leindotterforums mit kreativen aber keinesfalls extravaganten Ideen. Ideen, die nötig sind, um die Renaissance des Leindotters in die deutsche Küche zu tragen. Übrigens, wer sich vor dem Essen die Hände waschen möchte, kann dies jetzt u.a. mit einer von Doris Kratkey handgesiedeten „Leindotterseife“ tun.

[www.bliesgau-kosmetik.de](http://www.bliesgau-kosmetik.de)







**Fotokunst mit Christine Wagner**

---





## Fotokunst mit Christine Wagner

Ölpflanzen besitzen die höchste Dichte an biochemisch gespeicherter Sonnenenergie. Jedem Samenkorn hat die Natur eine Portion Öl mitgegeben. Eine geniale Starthilfe um den Sämling unter den verschiedensten Umweltbedingungen und noch völlig unabhängig von Licht und Nährstoffen die Chance zur Wurzel- und Sprossbildung zu geben. Dabei besteht Pflanzenöl lediglich aus Kohlenstoff (C), Wasserstoff (H) und ein wenig Sauerstoff (O). Ölpflanzen besitzen somit die einzigen natürlichen „Kernkräfte“.

Vom arktischen Norden bei Spitzbergen bis zum tropischen Äquator treffen wir auf wahrscheinlich über 2000 Ölpflanzen. Ob heiß oder kalt, ob auf Höhen oder in Tälern, mit viel oder wenig Regen: Ölpflanzen sind in der Lage sich auf alle klimatische Bedingungen einzustellen. Dabei liefert das Öl der Saaten kostbare Nahrungsmittel oder Rohstoffe für technische Produkte aller Art. Der großflächige Anbau am Rande von Wüsten könnte deren Ausbreiten verhindern und dabei noch lebenswichtige Produkte erbringen. Das qualitative Potenzial von Ölpflanzen ist heute noch weitgehend unerschlossen. Ebenso ist über das quantitative Potenzial nur wenig bekannt.

Europa ist die Heimat von über 50 Ölpflanzenarten. Davon finden wir in Deutschland über 20 verschiedene Ölpflanzen: Doch setzt man hier zu 95 Prozent nur auf Raps. Die restlichen Flächen teilen sich Sonnenblumen oder Öllein. Weitere Arten, darunter Rübsen, Ölrettich, Ölrauke, Leindotter, Senf, Saflor, Ölmadie, Ölziest, Lupinen, Hanf, Mariendistel u. a. spielen kaum eine Rolle.

Der Rückgang an natürlicher Vielfalt der Kulturpflanzen und die unbekanntenen Potenziale der Ölpflanzen hat die saarländische Diplom Medienkünstlerin Christine Wagner inspiriert deren „Kernkräfte“ zum Thema einer Fotoausstellung zu machen. Über Jahre begab sich Christine Wagner auf die Suche nach „oberirdischen Ölfeldern“ und wurde überwiegend im Bliesgau fündig, wo man sich in den letzten Jahren der Wiederentdeckung alter und seltener Ölsorten verschrieben hat. Wertvolle Speiseöle - darunter das Leindotteröl - und ölhaltige Lebensmittel aus dem Bliesgau geben Mensch und Tier Kraft und spenden positive Energien. Wagners künstlerischer Schwerpunkt ist es, die Energien der Natur sichtbar zu machen. „Der Anblick eines blühenden Mohnfelds ist Sommerglück pur, die ‚dotterfarbene‘ Leindotterblüte

ist ein kleines Feuerwerk voller Dynamik – schon die Betrachtung der Ölpflanzen vermittelt pralle Lebensfreude und ist Balsam für die Seele“.

Doch Christine Wagner greift nicht nur zu künstlerischen Mitteln sondern selbstverständlich ebenfalls zu Leindotteröl, der „revolutionären Geschmacksverstärkung“ in ihrer Küche, wie sie selbst sagt. Mehr noch: der plastikkritischen Künstlerin war es stets wichtig, sich nicht mehr am ungezügeltten Raubbau des endlichen Rohstoffs Erdöl zur Treibstoffherstellung zu beteiligen, weshalb sie im Saarland zu den Pionieren zählt, die ihr Dieselfahrzeug mit reinem, heimischem Pflanzenöl betreiben.

Damit gibt sie einen wichtigen Impuls innerhalb der gesellschaftspolitischen Diskussion, wie das künftige „Gesamtkunstwerk ‚Mensch & Natur‘“ funktionieren könnte – jedenfalls in Öl sollte es schon sein.

**Kontakt:**  
capanna53@web.de







*Impressum*

Verantwortlich: Patric Bies

Hrsg.: Bliesgau Ölmühle GbR

Jörg Hector & Patric Bies

Gut Hartungshof 6

D-66271 Bliesransbach

Tel./Fax: +49 (0) 6805 9298085

Email: [bliesgauoele@web.de](mailto:bliesgauoele@web.de)

[www.bliesgauoele.de](http://www.bliesgauoele.de) | [www.leindotter.de](http://www.leindotter.de)

Satz und Gestaltung: Jennifer Sehn

Alle nicht gekennzeichneten Fotos: Patric Bies

Wir unterstützen



Slow Food®  
Deutschland e.V.

2016

... weil Verantwortung und  
Genuss zusammengehören.

Saarland  
★ GENUSS REGION

Bliesgau  
Ölmühle



