



Pressemitteilung

Dem Traum vom „bunten“ Deutschland näher

Wesermühle präsentiert sich auf der Fisch & Feines

Wie schon im Jahr zuvor wird die Wesermühle, die Ölmühle für Bremen, am Stand 2 B11 während der Fisch & Feines mit einer Originalölpresse vorführen, wie man aus Saaten wie Hanf, Sonnenblumenkernen und Nüssen Bio-Speiseöl presst.

So regional es geht sind die verarbeiteten Saaten, und wenn diese nicht (mehr) verfügbar sind, suchen die „Müller“ dann Bio-Landwirte, die das Wagnis eingehen, die Pflanzen wieder heimisch zu machen. Wie Slow Food es mit den Arche-Projekten für aussterbende Nutztiere und Pflanzen versucht.

Die Betreiber der Mühle, Andreas Meyer und Anna Hubach, hatten sich, seit die Mühle den Betrieb aufnahm, auf die Fahnen geschrieben, mitzuhelfen, durch größere Pflanzenvielfalt die Landschaft Deutschlands wieder bunt zu machen. Für Lein war in Niedersachsen bald ein Landwirt gefunden, der noch kundig im Leinanbau war, sodass er die besten Samen für die Produktion liefern konnte. Er baut bis heute alte Sorten an, die nicht nur, wie die modernen, auf hohen Ertrag gezüchtet sind, sondern vor allem auch schmecken.

Auch ein mutiger Bio-Landwirt, der nicht in Niedersachsen, aber immerhin in Deutschland Ölkürbisse anbaute, war bald gefunden.

„Nur den Hanf aus Niedersachsen, der jahrhundertlang hier wuchs, wollte niemand für uns anbauen“, so erinnert sich Anna Hubach. Es dauerte einige Jahre, bis in der Umgebung ein Landwirt gefunden war, der sich bereit erklärte, mal einen Hektar zu säen. Die Skepsis der Landwirte, was die Erntetechnik betraf, kam auch voll zum Tragen. „Das Zeug ist beim Ernten so zäh, dass es sich überall drumwickelt“, weiß Andreas Meyer zu berichten.

Aus diesem Grund fand sich, als der Hanf reif war, kein Lohnunternehmer, der bereit gewesen wäre, ihn zu dreschen. So blieb die wertvolle Saat ungeerntet auf dem Feld. Der Landwirt streckte die Waffen und baute keinen Hanf mehr an. Vier Jahre, zwei Bauern und mehrere 1000 Euro Lehrgeld weiter gab es im letzten Jahr zum ersten Mal eine kleine Menge Biolandhanf aus Niedersachsen, die in diesem Jahr schon ausgeweitet wurde.

Für eine weitere heimische Pflanze, die bislang unbekannt war, entdeckte das Wesermühlen-Teams schnell sein Herz: den Leindotter. Er wird im Bioanbau hier wieder häufig angebaut und muss nur noch bekannter gemacht werden, wozu die SlowFisch im vergangenen Jahr einen nicht unwesentlichen Beitrag geleistet hat, da nämlich das Öl live vor Ort gepresst wurde.



„Unser Leindotter- Öl erhielt sogar die Auszeichnung „Kulinarischer Botschafter Niedersachsens 2013“ vom Ministerpräsidenten verliehen und ist in der sogenannten Heimatgeschenkbbox des Landes Niedersachsen“, sagt Andreas Meyer stolz.

Nachdem sie die Farben Gelb, wie Leindotter und Hellbraun bis Rotbraun (Haselnuss), Orange-Grün wie Ölkürbis, Blau wie Lein und Grün wie Hanf schon geschafft haben, wagen wir sie sich vielleicht bald auch an roten Mohn aus Deutschland... wer weiß??

(2.859 Zeichen inklusive Leerzeichen)

Weitere Informationen für die Redaktionen:

Wesermühle GbR
Anna Hubach
Tel.: 04235/942376; E-Mail: info@wesermuehle.com
Internet: www.wesermuehle.com