



wanderlust

www.wanderlust-magazin.de

# wanderlust

MEHR WANDERN • MEHR WISSEN • MEHR SPASS



**PLUS:**  
68 Seiten  
Extra-  
heft!

**100**  
Termine  
Top-Wanderevents  
von Oktober bis  
Dezember

**WANDERN & ENTDECKEN**

- Genießerpfade | Schwarzwald
- Wild Atlantic Way | Irland
- Bornholm | Dänemark
- Sauerland | Westfalen
- Bliesgau | Saarland
- Adlerweg | Osttirol

**Warm & funktional**

**15**

wanderlust  
**TEST**

**Winterjacken**  
im Praxis-Check!

**Kurztrip**  
**OBERES DONAUTAL**  
Entlang der  
Märchen-Kulisse

**Reise**  
**TIROLER OBERLAND**  
Mächtige Gipfel und  
stiller Hüttenzauber

**Stadtwandern**  
**FLENSBURG**  
Das flenst! Zu Besuch  
in der Kult-Stadt



# Auf Entdeckungs- tour

**10** GEHEIMNISVOLLE  
DEUTSCHLAND-TOUREN

SCHLUCHTEN, WÄLDER, MOORE

Inkl. Tourenkarten zum Sammeln





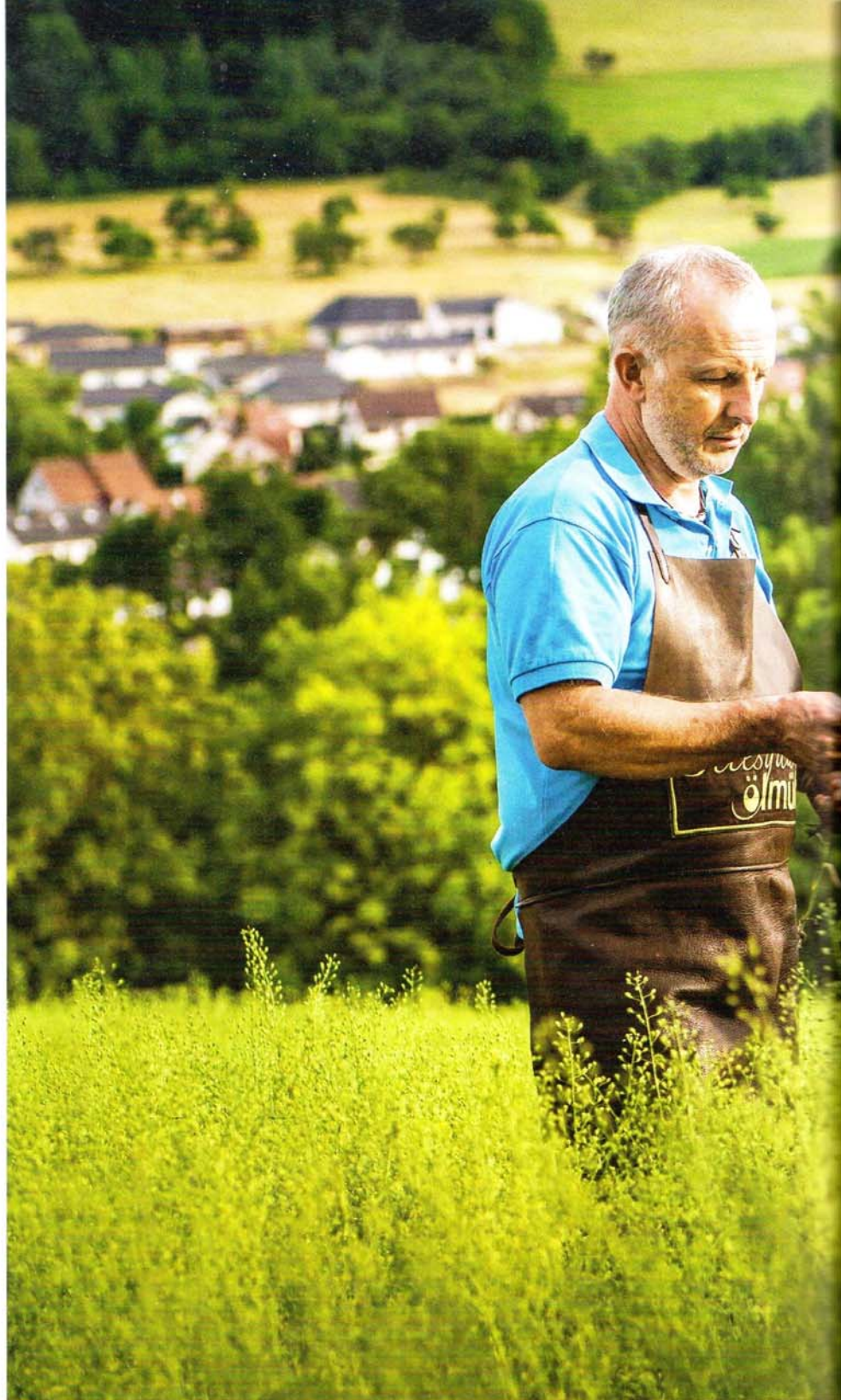


**E**in hellbraunes Käppchen auf dem Kopf, ein verschmutztes Lächeln im Gesicht, so kommt mir Patric Bies entgegen. Er öffnet gerne die grüne Tür zur Bliesgau Ölmühle für Besucher. Mit seinem Geschäftspartner Jörg Hector produziert er auf dem Gelände des Gutes Hartungshof in Bliesransbach verschiedene Speiseöle aus fast vergessenen Kulturpflanzen. „Jörg ist der Techniker, ich bin für die Öffentlichkeitsarbeit zuständig“, legt er gleich die Arbeitsteilung offen. Drei Ölmühlen in verschiedenen Größen stehen unmittelbar am Eingang. Früher – das sei aber schon lange her, meint er – schmatzten hier Schweine. Die Mitte des Raumes füllen große Plastikwannen. Dann folgt ein langes Bord aus Edelstahl mit der Apparatur zur Flaschenfüllung und den dunkelbraunen Glasflaschen.

## Keltengold aus dem Hahn

Mit Leindotter wuchs die Bliesgau Ölmühle zu der Größe, die sie heute hat. Goldbraun fließt das Leindotteröl aus dem Hahn der Ölmühle. Es schmeckt zart nach Gemüse und ist reich an ungesättigten Fettsäuren. Den Geschmack und die Inhaltsstoffe schätzten schon die Kelten, die im Saarland große Siedlungen hatten. Deshalb auch der Beiname „Keltengold“. Aus der anderen Öffnung des Hahns quellen derweil kleine braune Würstchen, die in eine große Plastikwanne fallen. In der Landwirtschaft sind sie begehrtes Viehfutter.

„Unsere Ölfelder“ nennt Patric Bies gerne die Ackerflächen, die sich um das Gut herum anmutig über die Anhöhen ziehen. Hanf, Mariendistel, Sonnenblumen und Raps, aber vor allem Leindotter wachsen hier. Eine schöne Gegend – das Biosphärenreservat Bliesgau im Südwesten des Saarlandes. Üppige Streuobstwiesen und Äcker wechseln sich mit dichten Hecken und Hainen ab. Die Blies, ein Nebenfluss der Saar, schlängelt sich durch diese malerische Kulisse. Kein Wunder, dass sich nicht nur Wanderer und Besucher wohlfühlen. Die Pflanzen lieben das mediterrane Klima und den mineralhaltigen Muschelkalk. Bevor die zwei Saarländer vor ca. zehn Jahren anfangen, ihre Speiseölproduktion aufzubauen, gingen sie beruflich ganz andere Wege. Jörg Hector hatte sich in wild wachsende Kräuter verguckt und stellte Würzöle



auf der Basis von Olivenöl her. „Da musste ich Jörg zuerst überzeugen, dass die Zukunft bei den regionalen Ölen liegt“, erzählt Patric Bies. Dass Natur und Landwirtschaft für ihn im Fokus stehen, sieht er als Folge seiner Erfahrungen in jungen Jahren. Aufgewachsen in der saarländischen Stahlhochburg Völklingen, sah er jeden Tag den dunklen Rauch aus den Schornsteinen steigen. Das habe ihn wohl sehr geprägt. „Was hätte ich denn mit Stahl noch bewegen können?“, sinniert er. Sein starkes Interesse für Leindotter

entstand, als er im Jahr 2000 für die „Gesellschaft für nachwachsende Rohstoffe“ über alte Kulturpflanzen recherchierte.

## Umzug bringt den Durchbruch

Für die Ölmühle kam der Durchbruch, als ihre Manufaktur vor sieben Jahren auf das Gut Hartungshof umsiedelte. Zuvor stellten sie ihre Speiseöle in den Ölmühlen von Freunden her, bis dann auf dem Hartungshof ihre eigene Produktionsstätte entstand. Der historische Hof, der heute von Wolfgang



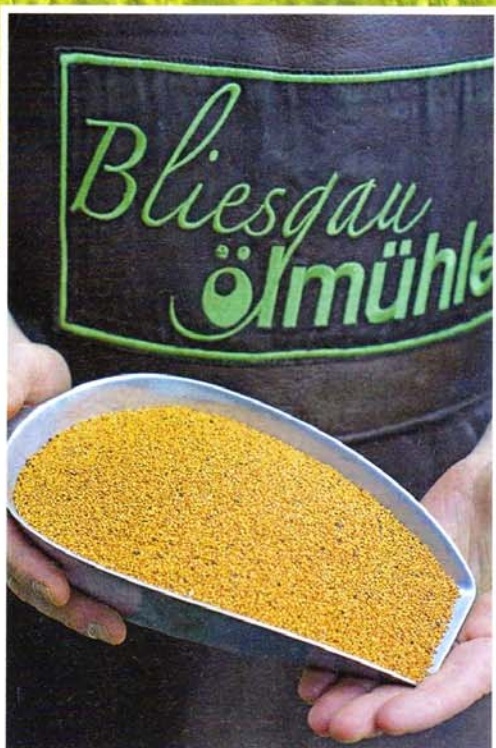
Besuch in der Bliesgau Ölmühle

# Auf zum Ölfeld

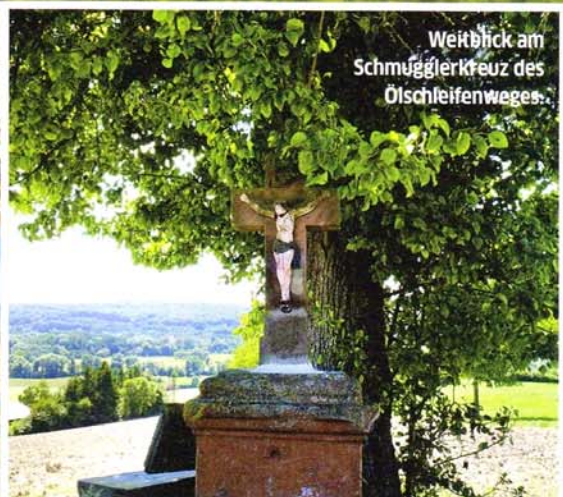
Der Schatz in flüssiger Form von Patric Bies und Jörg Hector heißt Leindotteröl. In ihrer Bliesgau Ölmühle stellen sie verschiedene Speiseöle alter Kulturpflanzen her.

Text: Edda Neitz

Ölmüller Jörg Hector und Patric Bies begutachten zufrieden die üppigen Leindotterblüten.



Links: Gute Ernte - rotbrauner Leindottersamen mit viel Omega-3-Fettsäuren.  
Unten: Jörg Hector prüft den Ölfluss.



Weitblick am Schmugglerkreuz des Ölschleifenweges.





## 1 Information

**Leindotter (*Camelina sativa*)** zählt zur Pflanzengattung der Kreuzblüter und ist nicht mit der Ölpflanze Lein verwandt – trotz des ähnlich klingenden Namens. Da **Leindotter** – im Gegensatz zu Leinen – keine Fasern für eine weitere Verarbeitung enthält, wurde die Pflanze im Laufe der Zeit für die Menschen uninteressant. Leindotter kann mit seinem Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren, der bei 48 Prozent liegt, punkten. Raps- und auch Olivenöl können bei Weitem nicht mithalten. Nur das Leinöl hat einen höheren Fettsäuregehalt.

**Ölschleifenweg - Rundwanderweg um Bliesransbach:** Startpunkt am Parkplatz Kappelberg oberhalb vom Hartungshof. Dieser ca. 14,5 Kilometer lange Wanderweg führt an alten Mühlen, kleinen Dörfern und traditionsreichen Höfen vorbei, kreuzt auch einen Teil des erst kürzlich geschaffenen Alfred-Döblin-Weges und kann mit einer Besichtigung der Bliesgau Ölmühle abgeschlossen werden. Information unter: [www.bliesgauoele.de](http://www.bliesgauoele.de)

Kessler bewirtschaftet wird, ist für die beiden Saarländer ein Glücksfall. Nicht nur für sie, drei weitere Manufakturen haben dort ihre Werkstätten. „Wolfgang ist offen für unsere Arbeit. Auf seinen Feldern baut er den Leindotter für unser Speiseöl an“, erzählt Patric Bies. Demnächst wird auf dem Hofgelände noch eine neue Halle gebaut, damit die Ölmüller weiterhin hier bleiben können. Das Lager wird größer, Silos werden aufgestellt, und die verschiedenen Saaten werden kontinuierlich in die Ölpresen prasseln, die dann

alle gleichzeitig laufen sollen. Das bedeutet weniger Aufsicht während der Pressung, für Patric Bies mehr Zeit für neue Projekte.

Gesät wird im Frühjahr. Im Spätsommer, wenn die Schoten gelb sind, ist die Ernte. Der Leindotter wird gedroschen, und die winzigen Leindottersamen werden von den Schoten getrennt. Weil die Kapseln fest verschlossen und äußerst robust sind, können Ölsaaten gut gelagert werden. Auf den Feldern von zwölf Landwirten werden die entsprechenden Ölpflanzen angebaut. Gepresst wird in der

**Reifer Leindotter, kurz vor der Ernte, mitten auf dem Feld im Biosphärenreservat Bliesgau.**



Patric Bies hat gut lachen und einen grünen Daumen: das wiedererdeckte „Keltengold“ gedeiht prächtig.



Bliesgau Ölmühle bei Bedarf und immer „kalt“. Schließlich lagern hier Saaten und nicht Öl. „Kalt gepresst“ heißt von Gesetztes wegen nur, dass keine Hitze zugeführt werden darf. Die kleinen Ölmanufakturen achten aber darauf, dass die magische Grenze von 40 Grad Celsius nicht überschritten wird. Nach der Pressung wird das Öl noch von Trübstoffen befreit, bevor es abgefüllt wird. „Wenn wir in Deutschland so ein Faible für unsere Öle hätten wie die Italiener für ihr Olivenöl,



sähe die wirtschaftliche Situation der kleinen Mühlen noch einmal anders aus“, sagt Ölspezialist Bies. Doch er will sich nicht beklagen. Hier im Saarland entscheidet man sich mehr und mehr für regionale Produkte.

## Umweltfreundlich und vielseitig

Die alte Kulturpflanze mit den gelben filigranen Blüten hat es Patric Bies angetan. Das spürt man besonders, wenn er von dem Leindotter Forum erzählt, das er 2006 ins Leben gerufen hat. Für 2018 ist nun die fünfte Auflage geplant. „Die Teilnehmerzahl wächst, weil es kein vergleichbares Netzwerk gibt, und uns zeigt es, dass wir damit auf dem richtigen Weg sind“, betont Patric Bies und freut sich, wenn dann auch jemand von Camelina Power dabei ist. Ein Beleg für die Vielseitigkeit der Pflanze, denn diese Hamburger Firma kauft Leindotter aus Überproduktionen auf und verkauft ihn schließlich als Treibstoff für die Luftfahrt. Doch stehen nach wie vor die Produktion von Speiseölen und

ein Umdenken in der Landwirtschaft für Patric Bies und Jörg Hector im Vordergrund. Demnächst werden sie sich stärker mit Biodiversität und Mischkulturen beschäftigen. „Wir wollen die Landwirte dahin bringen, dass sie sich wieder stärker mit ihrer ureigenen landwirtschaftlichen Arbeit identifizieren und dabei im Einklang mit der Natur wirtschaften“, sagt Patric Bies. Das bedeutet: weiterhin viel Überzeugungsarbeit – nicht nur bei den Landwirten. Doch das dürfte für Patric Bies und Jörg Hector kein Problem sein, sind sie doch mit einem ausgeprägten Durchsetzungswillen gesegnet.



Erst die Arbeit, dann das Vergnügen: Die Ernte des Leindotterfeldes ist mühsam.



WENIGER GEWICHT.  
WENIGER UMFANG.  
**MEHR POWER.**

**MSR**<sup>®</sup>

POCKETROCKET<sup>®</sup> 2 GASKOCHER

**ULTRALEICHT &  
LEISTUNGSTARK**

Legendäre Performance,  
jetzt im noch kleineren Format.

Mehr dazu auf [msrgear.com](http://msrgear.com)