

SLOW FOOD

MAGAZIN
Genießen mit Verstand

IM SLOW
FOOD CHECK:
SENF

»In die Landwirtschaft müssen ganz neue Projekte und Initiativen hineingetragen werden.«

Food Hero Patric Bies, Ölmüller mit Zukunftsideen



4 196291 506409



Nüsse & Kerne

Genussreise nach **Köln** Rezepte Fünf aus Eins: **Rindfleisch**
Saisanküche: **Wintersalat** Frauen in der **Biobranche**



FOOD HERO

In unserer Reihe »Food Heroes« stellen wir Menschen vor, die voller Überzeugung den Slow-Food-Gedanken leben und weitertragen. Es sind Landwirte, Gastronomen, Lebensmittelproduzenten – oder auch Ölmüller wie Patric Bies, die wir bekannter machen wollen.



Der Wieder-Entdecker

Patric Bies setzt sich seit fast 20 Jahren für die Renaissance des Leindotters im Saarland ein. Doch das ist bei Weitem nicht das einzige Projekt seiner Bliesgau Ölmühle, von denen er **Sabine Herre** erzählt hat.

Bliesransbach ist eine Gemeinde mit knapp 2500 Einwohnern inmitten von Streuobstwiesen im südwestlichen Teil des Saarlands, dem Bliesgau. An klaren Tagen kann man bis zu den Vogesen sehen, die Grenze nach Lothringen ist nur ein paar Fahrminuten entfernt. Dass die Menschen hier Kontakte nach Frankreich haben, kann kaum überraschen. Weitauß ungewöhnlicher jedoch ist, dass es auch Beziehungen ins Baltikum oder gar in die Mongolei gibt.

Verantwortlich dafür ist ein Mann, der in Völklingen geboren wurde. Einer Stadt, die wie kaum eine andere für die Montanindustrie Deutschlands steht. Die mit ihren Stahl- und Eisenhöfen einst als die hässlichste Stadt der Bundesrepublik galt. Doch genau deshalb, so erzählt Patric Bies, habe er sich schon früh für eine Tradition interessiert, die viel weniger mit dem Saarland verbunden wird: die Landwirtschaft.

Mit Eifer und Engagement

Landwirtschaft im Saarland, das bedeutete einst kleinbäuerliche Höfe, auf denen die Stahlarbeiter am Feierabend Kartoffeln anbauten und ein Schwein mästeten, das dann vor Weihnachten geschlachtet wurde. Daneben gab es Landwirte, die sich mehr

schlecht als recht durchschlugen und meinten, nur überleben zu können, wenn sie auf industrielle Landwirtschaft setzen. »Dieses Klagen der Bauern höre ich seit meiner Kindheit«, erinnert sich Bies. Und wenn er dann erzählt, dass man in diese Form der Landwirtschaft etwas Neues hineinbringen müsse, ganz neue Projekte und Initiativen starten müsse, dann wird zum ersten Mal deutlich, mit welchem Eifer und Engagement Patric Bies sich stets an die Arbeit macht.

Das Neue, für das sich Patric Bies schließlich entschied, war zugleich etwas sehr Altes: Leindotter. Diese Pflanze war einst die wichtigste Ölpflanze Mitteleuropas. Schon die Kelten schätzten vor 4000 Jahren den dottergelb blühenden Kreuzblütler, der oft zusammen mit Lein wuchs – daher der Name. Doch mit dem Aufkommen von Faserpflanzen wie Hanf und Leinen, die neben textilen Fasern auch Öl liefern, wurde der Leindotter immer weniger angebaut – denn dieser hat zwar viele Eigenschaften, Stoff ließ sich jedoch nicht daraus machen.

Vom Kaiser verboten

Auf den Leindotter gekommen ist der heute 53jährige Patric Bies Ende der 1990er-Jahre. Wobei es ihm damals weniger um die



Was sich aus Walnüssen alles machen lässt, hier »Walnussmehl-Knäppche« (Klöße), die mit Gemüse schmecken (Foto li.). Patric Bies (li.) und Partner Jörg Hector (Foto re.).

geschmacklichen Besonderheiten des Öls ging, sondern um die Möglichkeiten, daraus Treibstoff zu gewinnen. Wenn man Raps für die Energiegewinnung verwenden konnte, warum dann nicht auch Leindotter? Zudem der Leindotter von den Bauern gleich auf vierfache Weise genutzt werden kann: Zum einen natürlich als Biokraftstoff und als Speiseöl. Daneben aber auch als Stützpflanze für Hülsenfrüchte wie etwa Linsen oder Erbsen und damit zur Förderung der schon fast in Vergessenheit geratenen Mischkultur. Und zuletzt als Viehfutter, denn der bei der Pressung entstehende Presskuchen hat einen hohen Restölgehalt.

Allerdings gab es da zunächst ein Problem. Patric Bies: »In Deutschland war die Verfütterung des Leindotterpresskuchens verboten und dies schon seit rund 100 Jahren. Leindotter wurde früher meist aus Osteuropa und Russland eingeführt, und als in einer Schiffsladung Leindotter Schädlinge entdeckt wurden, erließ der Kaiser ein Import- und Verfütterungsverbot.« Dieses Verbot

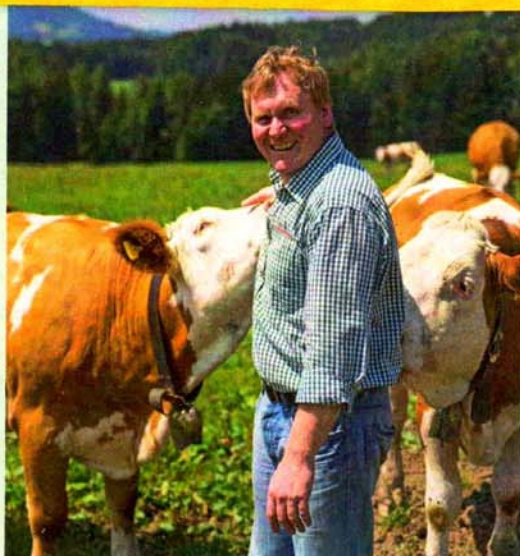
Fotos: Holger Riegel

überlebte die Weimarer Republik und galt auch noch in der Europäischen Union. Erst als die Staaten Osteuropas, wo Leindotter immer noch eine wichtige Rolle spielte, der EU beitraten, wurde es 2009 aufgehoben.

Ein Öl, das nach Gemüse schmeckt

Wenige Jahre zuvor hatte Patric Bies begonnen, bei Freunden in Rheinland-Pfalz Leindotteröl zu pressen. 2007 gründete er dann gemeinsam mit Jörg Hector auf dem Berghof Einöd die Bliesgau Ölmühle, 2010 zog diese auf den Hartungshof am Rande von Bliesransbach um. Inzwischen stellt die Ölmühle nicht nur Leindotteröl, sondern auch Öle aus Hanf, Mohn, Mariendistel, Raps, Leinsamen, Walnüssen und Sonnenblumen her. Es gibt Kräuteröle, Essig und Senf. Doch der Leindotter, der inzwischen auch zu Leindottersalz und Leindotternudeln verarbeitet wird, bleibt der eindeutige Favorit von Patric Bies.

Naturland – Gemeinsam für Mensch und Umwelt



Die Herausforderung, die Zukunft unserer Ernährung nachhaltig zu gestalten, bewegt Naturland seit 35 Jahren. In diesem Sinne erzeugen Naturland Bauern und Verarbeiter genussvolle Lebensmittel in ganzheitlicher Verantwortung für Mensch, Tier und Umwelt.

Dafür brauchen sie mündige Verbraucher, die als bewusste Genießer den Wert guter Lebensmittel zu schätzen wissen. **Gemeinsam. Ökologisch. Fair.**



Foto: Holger Riegel

Im Hofladen gibt es neben den Ölen auch andere Leindotterprodukte – und seit neuestem auch Linsen.

Und dies liegt vor allem an seinem besonderen Geschmack: »Im Unterschied zu den meisten anderen Pflanzenölen schmeckt das Leindotteröl nicht nussig, sondern nach Gemüse. Etwa nach Erbsen oder Spargel«. Und, so erzählt Patric Bies weiter, »es hat ganz unterschiedliche Nuancen. Je nachdem, wo es angebaut wird«. So könne das Öl auch nach Rettich und Radieschen oder nach Kohl schmecken. Das eigenartigste Leindotteröl kam jedoch aus Belgien. Bies: »Das schmeckte nach Kamille. Und zwar deshalb, weil der Leindotter zusammen mit Kamille auf einem Feld gewachsen war.«

Neben dem Geschmack ist der hohe Anteil von Omega-3-Fettsäuren ein weiteres Qualitätskriterium des Leindotteröls. Allerdings kann auch dies stark variieren. Von 48 Prozent in Bliesransbach bis nur noch 13 Prozent in der Mongolei. Woran dies liegt, ob zum Beispiel am Boden, ist bisher nicht erforscht. Sicher jedoch ist, dass das Öl umso »gemüsiger« schmeckt, je mehr ungesättigte Fettsäuren es enthält. Und dass es ganz besonders gut zu gedünstetem Gemüse passt.

Um den Unterschieden zwischen den Leindotterölen auf den Grund zu gehen, findet inzwischen alle drei Jahre ein internationales Leindotterseminar statt, an dem auch schon Gäste aus der Mongolei teilnahmen. Gemeinsam mit dem Bund Naturschutz in Bayern, dem Deutschen Imkerverband und vielen anderen Organisationen gründete Bies im Februar 2017 am Rande der BioFach in Nürnberg die »Leindotter Initiative«. Einen guten Überblick über die verschiedenen Aspekte des Leindotteranbaus bietet der Reader »Das Leindotterforum«.

Ausgezeichnete Walnuss

Nun dreht sich im Bliesgau und bei Patric Bies zwar vieles, aber eben doch nicht alles um den Leindotter. Vielmehr findet sich in der Region eine zweite Frucht ganz besonderer Qualität: die Walnuss. Walnussbäume sind im Saarland seit rund 2000 Jahren heimisch und wachsen nicht in Plantagen, sondern verstreut auf Streuobstwiesen. Daher gibt es keine einheitliche, sondern viele verschiedene Sorten und dies könnte einer der Gründe sein, warum Produkte aus Bliesgauer Walnüssen ein ganz besonders intensives Aroma haben. Dies zeigt sich zum Beispiel an einem Walnusspesto, das von der Manufaktur MaLi's Délices ebenfalls auf dem Hartungshof hergestellt wird und 2015 von 60 Chefköchen mit dem »Superior taste Award« ausgezeichnet wurde.

Seit 2011 organisiert Patric Bies zum Johannistag ein Bliesgau-Walnussfest, denn am Tag der Sommersonnenwende begann früher traditionell die Walnussernte. Im Restaurant der Historischen Ölmühle Wern, die bereits 1841 entstand, können Bliesgau-Besucher schließlich beide Spezialitäten der Region genießen: Rauke-Salat mit Leindotteröl und »Walnussmehl-Knäppcha«, eine Art Knödel mit Frischkäse.

Die Ideen sprudeln weiter

Patric Bies wäre nicht Patric Bies, wenn er mit all diesen Initiativen bereits zufrieden wäre. Entstanden ist inzwischen ein »Ölschleifenweg«, ein 14,5 Kilometer langer Rundwanderweg, der vorbei an deutschen und französischen Wiesen und Feldern führt. Informiert wird dabei auch über Alfred Döblin, der im Ersten Weltkrieg als Lazarettarzt in Saargmünd eingesetzt war, viel im Bliesgau wanderte und hier seine Erzählung »Das Gespenst vom Ritthof« schrieb. Da verwundert es kaum, dass Patric Bies Kontakt zum 93jährigen Sohn des Schriftstellers aufnahm und nun Autorenlesungen mit den Trägern des Döblin-Preises plant.

Ein anderes Zukunftsprojekt der Ölmühle ist der Anbau von Hülsenfrüchten. Drei Sorten Linsen sowie braune Erbsen sind schon gesät. Eine robuste Bohnensorte, die auch unter schwierigeren klimatischen Bedingungen wachsen kann, soll bald dazukommen. Auch sie stammt von Produzenten aus dem Baltikum, die Bies auf dem Salone del Gusto in Turin kennenlernte. Und dann gibt es da noch die Überlegung, einen Weizen aus Skandinavien anzubauen, um daraus Walnuss- und Hanfnudeln herzustellen. Nein, an Ideen für neue Produkte des Bliesgaus und seiner Landwirtschaft, daran mangelt es Patric Bies wahrlich nicht. ●

→ www.bliesgauoele.de