

„Das machen wir selber“

Zwei Jahre nach dem Beginn der Ölproduktion in Kälbertshausen ergänzt der Familienbetrieb Weber sein Sortiment um Leinöl

Von Ursula Brinkmann

Kälbertshausen. Im April wurde erstmals gesät, im Juni standen die Felder in zart-blauer Blüte, Ende August wurde geerntet, und nun rinnt das olivgrüne Öl in die 50-Liter-Kanne. Die Rede ist von *Linum usitatissimum*, Lein. Familie Weber in Kälbertshausen hat sich dieser uralten Kulturpflanze angenommen, baut sie seit diesem Jahr an und verwertet sie selbst, indem die Leinsaat gepresst wird, um an das wertvolle Öl zu kommen.

„Leinöl hat von allen Ölen den höchsten Anteil an Omega-3-Fettsäuren“, sagt Cäcilia Weber und füllt die dunkelbraunen Samen in den Trichter der Ölmühle. „Am Anfang schimpft sie ein bisschen“, scheint die Landfrau schon fast ein persönliches Verhältnis zu der Maschine zu haben. Doch schon bald läuft die

Mühle, die an einen großen Fleischwolf erinnert, rund. Während die ausgepresste Leinsaat als grügelbes Würstchen (Pellets) in eine Wanne fällt, tropft seitlich das kostbare Leinöl in einen Edelstahlkanister. „Ungefähr drei Kilogramm Saat benötige ich für einen Liter Öl“, beobachtet Cäcilia Weber das Geschehen.

Zum Pressen – es wird ausschließlich kalt gepresst – steht im ersten Leinölproduktionsjahr eine gute Tonne Leinsaat zur Verfügung. „Neben dem Blaumohn habe wir etwa einen Hektar mit Lein bestellt.“ Rosa und hellblau blühte es am Kälbertshausener Ortsrand eindrucksvoll.



Rechts das Öl, links die „Kuchen“, im Trichter die Leinsaat, aus der beides kommt. Cäcilia Weber und ihre Familie haben das Ölsortiment ihres landwirtschaftlichen Betriebes erweitert. Foto: Ursula Brinkmann

Mit eben jenem Mohn sowie mit Rapswaren die Webers in die Ölgewinnung eingestiegen. „Vor zwei Jahren waren die Rapspreise am Boden“, wollten Cäcilia Weber, ihr Mann Gerd und Sohn Philipp aber nicht jammern, „da haben wir uns gedacht: Das machen wir selber.“ Ab Hof, der in der Kälbertshausener Ortsdurchfahrt liegt, werden seit 2015 Raps- und Mohnöl sowie Mohnsaat direkt verkauft. Ein Teil geht an regionale Lebensmittelmärkte, Landhandel, Metzgereien, und auch auf Regionalmärkten wie dem Na-

turparkmarkt oder den Mosbacher Erlebnismärkten sind die Webers vertreten. „Die Leute kaufen am liebsten dort, wo sie erfahren oder sehen können, woher das Öl kommt.“

Experimentierfreudig hat Cäcilia Weber das Rapsöl mit verschiedenen Aromen wie Bärlauch, Basilikum, Chili oder Kräutern der Provence bereichert. Auch Walnussöl (aus eigenen sowie angelieferten Nüssen) wird gepresst. Sogar ein Kaffeeöl gibt es im Sortiment. Es eignet sich für Fisch, Meeresfrüchte und Ge-

flügel, informiert ein Faltblatt die Kunden. Die Broschüre wird demnächst neu gestaltet werden müssen, denn Leinöl ist darin noch nicht beschrieben.

Auch die Leinsaat soll ins Sortiment kommen. Die von der Pressung übrig bleibenden Pellets, auch Presskuchen genannt, werden an die rund 20 Mutterkühe des Weber-Hofs verfüttert. Der Familienbetrieb baut seit Generationen verschiedene Feldfrüchte wie Weizen, Wintergerste, Hafer und Mais an.

Die vielseitige Nutzbarkeit der Pflanze und die heilende Wirkung des Leinöls sind schon lange bekannt. Der Wildlein wurde bereits 7500 Jahre vor Christus in Mesopotamien kultiviert. Die lateinische Artenbezeichnung für den Kulturlein – „*usitatissimum*“ – deutet es an: äußerst nützlich.

Die (ganzen oder geschroteten) Samen sind ballaststoffreich und beliebte Müslizugabe. Aus den Fasern des Flachses, wie der Gemeine Lein auch heißt, spinnen und webten unsere Vorfahren Wäsche- und Kleiderstoffe. Mit dem Öl aber, darauf weist Ölmüllerin Weber hin, sei achtsam umzugehen. „Wegen des hohen Anteils an empfindlichen Fettsäuren kann es nicht erhitzt und muss nach dem Öffnen rasch verbraucht werden.“ Wem das nicht gelingt, der kann es aber immer noch als Holzpflegemittel verwenden. Wie gesagt: *usitatissimum*.