

Vom Leindotter bis zur Mariendistel

Das Buch „Die Welt der heimischen Öle“ liefert Rezepte, Hintergründe und porträtiert die Hauberner Mühle

Rapsöl und Leindotteröl aus Haubern sind zwar regionale Produkte mit regionalem Markt, inzwischen aber bundesweit nachgefragt. Im Rezeptbuch von Usch von der Winden wird die Ölmühle vorgestellt.

VON FRANK SEUMER

Frankenberg-Haubern. „Die Welt der heimischen Öle“ heißt das neu erschienene Buch, in dem sechs historische und 13 aktive Ölmühlen in Deutschland, Österreich und der Schweiz vorgestellt werden. Darunter ist auch jene in Haubern. Die Autorin Usch von der Winden begibt sich mit ihrem Werk auf eine spannende Reise in die Welt der gesunden, wohlschmeckenden und unglaublich variantenreichen heimischen Öle.

Vielfältige Möglichkeiten

Von Leindotteröl über Mariendistelöl bis Walnussöl erfährt der Leser in zahlreichen Ölpflanzenporträts nicht nur Wissenswertes zu Anbau und Botanik, sondern vor allem viel über die wertvollen Inhaltsstoffe heimischer Pflanzenöle. Ob herzhaft oder süß, im Mohnkuchen oder als Petersilien-Rapsöl-Pesto – das vielfältige Einsatzgebiet der Saaten, Früchte und Öle wird in über 100 kreativen Rezepten vorgestellt.

Jedem Öl ist eine Reihe von Rezepten mit sehr ausdrucksstarken Bildern zugeordnet. Besonderheit des Buchs für den gesundheitsbewussten Feinschmecker und Liebhaber regionaler Produkte ist der Blick hinter die Kulissen der Ölmöhlen.

Die Autorin hat gemeinsam mit der Wiesbadener Fotografin Iris Kaczmarczyk 13 aktive Ölmöhlen zwischen Rügen und dem Thunersee bereist. Zwei Tage waren sie auch in Haubern

und Umgebung unterwegs. Sie schauten sich nicht nur in der Ölmühle auf dem Hof von Martin Schmidtmann, sondern auch in einer Bäckerei und einem Frankenberger Restaurant um, wo Raps- und Leindotteröl verwendet werden. Usch von der Winden schildert die Anfänge in Haubern mit der Kampagne „Salatöl als Sprit“ und der Gründung der „Vereinigung für nachwachsende Rohstoffe“. Durch die Besteuerung der Pflanzentreibstoffe erfolgte die Umstellung auf Speiseöl. Zum Rapsöl kam 2013 das „Keltenöl“ hinzu, gewonnen aus selbst angebaute Leindotter. Die Autorin lobt die gläserne Produktion und die hohe Qualität der Öle.

Öl mehrmals ausgezeichnet

„Es erfüllt uns mit Stolz, dass wir unter den führenden Ölmöhlen in Deutschland unseren Platz gefunden haben“, erklärt der Vorsitzende des Vereins Detlef Möbus. Erfolgsgarant sei die hohe Qualität. So wurde das Hauberner Rapsöl mehrmals auf der Grünen Woche in Berlin mit der Qualitäts-

medaille der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften ausgezeichnet. „Sternköche arbeiten mit Hauberner Öl, über unser Öl holt man sich die Sterne-Küche ins Haus“, betont Möbus. Die Produkte der Ölmühle erfreuen sich nicht nur regional einer großen Nachfrage, sondern würden inzwischen bundesweit nachgefragt. Daher richtet der



Die Hauberner Ölmüller Detlef Möbus, Walter Höhl und Kurt Plett (von links) sind stolz auf ihre Qualitätsprodukte, die inzwischen bundesweit nachgefragt werden. Auch im Buch „Die Welt der heimischen Öle“ ist die Hauberner Mühle Thema.

Fotos: Frank Seumer/pr

Verein

derzeit einen Onlineshop ein. Ferner wollen die ehrenamtlich arbeitenden Ölmüller ihre Philosophie von der Verarbeitung regionaler Ölpflanzen ausbau-

en. Auf Raps und Leindotter sollen weitere Ölsaaten folgen.

Usch von der Winden: Die Welt der heimischen Öle, Fackel-

träger 2013, 320 Seiten, 29,95 Euro. Das Buch wird im Februar mit dem „Gourmand World Cookbook Award 2014“ ausgezeichnet.