

Walter Bitzer

Ölmüller mit Leib und Seele



Foto: dpa

Der 58-Jährige betreibt die - nach eigenen Angaben - "in Süddeutschland einmalige Ölmühle"

Offenburg - Wer das "Oleofactum" in der Offenburger Ringelgasse betritt, kann kaum glauben in einer Ölmühle zu sein. Im Eingangsbereich stehen kunstvoll geschnitzte Figuren und mit Speiseöl gefüllte Flaschen zieren die weiß verputzten Wände. Erst im hinteren Bereich fallen vier Pressen ins Auge, die auf den ersten Blick Fleischwölfen ähneln. Das Besondere: Der Kunde befindet sich in einer "gläsernen Ölmühle".

Er kann zusehen, wie die unterschiedlichen Ölsaaten gepresst und abgefüllt werden. Betreiber der - nach eigenen Angaben - "in Süddeutschland einmaligen Ölmühle" ist Walter Bitzer. Der 58-Jährige gilt als Experte in Sachen handwerklich gewonnener Speiseöle. Durch Heirat einer "Müllerstochter" lernte Bitzer die Ölmüllerei kennen und eignete sich die wissenschaftlichen Grundlagen des Handwerks an.

"Dabei wurde mir immer deutlicher, dass die Kaltpressverfahren in Großbetrieben, die wirtschaftlichen Zwängen unterliegen, dazu führen, dass die Qualität der Inhaltsstoffe der Ölsaaten nicht angemessen in das gewonnene Öl übergehen". Die industriellen Verfahren, so Bitzer, würden zum Beispiel durch einen hohen Druck eine große Reibungshitze in der Presse erzeugen, um die Ausbeute und Haltbarkeit der Ölsaaten zu erhöhen. "Dadurch wird der ursprünglich energetische Wert des Öls reduziert, es wird minderwertig", erklärt Walter Bitzer, der die Speiseöle auch als "Schmiermittel des Lebens" bezeichnet.

Der Experte kritisiert vor allem die bei der industriellen Kaltpressung zulässigen Temperaturen bis zu 170 Grad Celsius. "Es ist ein Etikettenschwindel, wenn da noch mit dem Begriff kalt gepresst geworben wird." Walter Bitzer presst dagegen bei Temperaturen bis maximal 55 Grad. In seinen vier kleinen Pressen werden die Ölsaaten in Schnecken-Gewinden zunächst befördert, dann verdichtet und erst auf den letzten Windungen so gepresst, dass die in den Körnern gespeicherte Öle ausfließen: "Durch dieses schonende Verfahren erhalte ich den ursprünglichen Geschmack der Ölpflanze und die ursprünglichen im Saatkorn enthaltenen ungesättigten Cis-Fettsäuren, die als besonders wertvoll gelten."

Mit seinen Kleinpressen holt der 58-Jährige allerdings nicht den letzten Öltropfen aus den Samenkörnchen. Die Reste werden zu "Pesto", Keksen oder chipsähnlichen Knabbereien

verarbeitet. Außerdem wird die Ware in dem bio-zertifizierten Ölmühlenbetrieb nur kurze Zeit gelagert. "Wir produzieren nur so viel, wie sich in kurzer Zeit verkaufen lässt." Die Hauptsorten wie Sonnenblumen-, Sesam-, Senf-, Raps-, Haselnuss- und Aprikosenkernöl werden demnach in kleinen Fläschchen zu je 100 oder 250 Milliliter verkauft, damit der Kunde - so Bitzer - vom Frischevorteil profitieren kann.

Geht es nach dem Offenburger Ölmüller soll sein "Oleofactum" künftig auch zu einer Begegnungsstätte in Sachen "Öl" werden. "Es ist schade, dass den Menschen unserer Zeit so wichtiges Grundwissen über naturbelassene Speiseöle fehlt", sinniert er. Deshalb möchte der frühere Lehrer auch Vorträge und Diskussionsveranstaltungen zu dem Thema anbieten. "Nach Wasser gilt Öl als wichtigstes Lebensmittel. Viele Menschen wissen nicht, welche herausragende Aufgabe Speiseöle beim Erhalt der Gesundheit haben," sagt Bitzer.

Informationen auch im Internet unter:

www.oleofactum.de

Von Klaus Körnich, dpa

07.04.2006 - aktualisiert: 24.09.2007 13:51 Uhr

http://www.stuttgarter-nachrichten.de/stn/page/1134153_0_2147_walter-bitzer-oelmueller-mit-leib-und-seele.html

Wir über uns

oleofactum (lat. oleum manu factum) heißt: Öl von Hand gemacht

Seit Anfang 2006 hat Offenburg mit oleofactum wieder eine Ölmühle. Ihr Gründer und Inhaber - [Walter Bitzer](#) - zählt in Sachen Öl zu den Experten. Seit den 70er Jahren sammelt er Wissen rund um den Prozess des Ölmachens, um Öle selbst, deren Inhaltsstoffe und Wirkung auf Körper, Geist und Seele - konkret: auf Zellen, Nerven und Hormone. In Vorträgen, aber auch im Verkaufsgespräch, gibt er dieses Wissen an Interessierte weiter.

Das Pressen von Öl aus Ölsaaten gehört zu seiner Passion. Von je her hat ihn der elementare handwerkliche Prozess fasziniert. Vor der Zeit des NS-Regimes wurde in Deutschland Öl als Frische-Produkt gehandelt. Die Haushalte versorgten sich für zwei bis vier Wochen mit frischem Öl. oleofactum nimmt die Tradition der früheren Ölmühlen wieder auf, Öl in kleinen Mengen, dafür aber immer frisch anzubieten.

Gesundheit ist ein kostbares Gut. Sie gilt es zu schützen und zu fördern. Dazu bedarf es sorgfältig hergestellter Lebensmittel. Nur in schonend gepressten, frischen Ölen liegen die lebensnotwendigen Fettsäuren in der für den Körper verwertbaren natürlichen Cis-Form vor. oleofactum verarbeitet Rohstoffe (Nüsse, Kerne und Saaten) aus biologischem Anbau: ohne Vorbehandlung, bei niedrigen Presstemperaturen und unter Sauerstoffabschluss. Daher bleiben die sensiblen Cis-Fettsäuren unbeschädigt. Zudem enthalten die Bio Speise-Frischöle alle wertvollen Fettbegleitstoffe wie Vitamine, Enzyme und Mineralien.

Drei Qualitätsmerkmale gewährleisten den außergewöhnlichen Geschmack der Bio Speise-Frischöle von oleofactum:

1. Ölgewinnung ausschließlich mit Kleinpressen bei niedrigsten Presstemperaturen;
2. Direktes Pressen von keimfähigen oder geschälten ganzen Kernen und Nüssen;
3. Keine Tank- und Vorratshaltung, um die Frische der Speiseöle zu garantieren.

So entstehen Öle in einer außergewöhnlichen Reinheit und Geschmacksvielfalt. Bei Degustationsveranstaltungen in der Ölmühle kann man dies erschmecken.

Und das meinen andere über uns: [Dieter Ilg](#) (Tipp vom Dezember 2006)

Öle und Saaten

Vielfalt mit besonderem Geschmack

oleofactum bietet Ihnen ein breites Sortiment an Bio Speise-Frischölen und eine wechselnde Auswahl an Gourmet-Ölen.

Zum Standard-Sortiment gehört neben dem unvergleichlich schmeckenden Kokosöl beispielsweise ein Sonnenblumenkernöl, das aufgrund der schonenden Pressung einen außergewöhnlichen Geschmack (ähnlich wie ein Nussöl) aufweist. Ein Öl, das, wie der international bekannte Kontrabassist Dieter Ilg in seinem [Gastrotipp](#) vom Dezember 2006 schreibt, „einem die Hose auszieht vor Freude bzw. die Massenanbieter auch aus dem Biobereich alt aussehen lässt.“

Das in früherer Zeit weithin bekannte und oft benutzte Leinöl zählt ebenfalls zum Standardsortiment. Inzwischen wird es sogar von Medizinern empfohlen. Von oleofactum täglich aus besten Leinsamen in Bioqualität frisch gepresst, schmeckt Leinöl mild (keineswegs bitter oder gar nach Fisch) und erweist sich als energetisch und ernährungsphysiologisch besonders wertvoll.

Das vollständige Sortiment finden Sie in unserem [Online-Shop](#) auf dieser Webseite.

Ursprüngliche pflanzliche Öle haben Schöpfungsenergie

Ursprüngliche pflanzliche Öle wie Bio Speise-Frischöle initiieren und erhalten alles Leben. Zusammen mit Wasser sind sie das wichtigste Lebensmittel. Denn Öl ist Wasser – plus Sonnenenergie, plus Kohlendioxid (aus der Photosynthese).

Dagegen haben industriell erzeugte pflanzliche Öle ihre elementare Qualität verloren. Sie werden zu „technischen“ Ölen, die (so sagt die Werbung) „die Poren schließen und den Saft zurückhalten“, die außerdem Bratgut und Kuchen vom Pfannenboden oder Blech trennen, fettlösliche Vitamine transportieren – und ansonsten vor allem den Fettstoffwechsel belasten. Solche Öle und Fette haben eine unheimliche Schlüsselstellung in der industriellen Nahrungsmittelaufbereitung – zum Schaden des Verbrauchers.

Ratschläge zur richtigen Verwendung von hochenergetischen oleofactum Bio Speise-Frischölen © W. Bitzer

Bio Speise-Frischöle sind natürliche und wirksame Energiespender. Ihr größter Vorteil steht Ihnen – vergleichbar mit Frischmilch – allerdings nur kurze Zeit zur Verfügung. Wer den Vorteil von Bio Speise-Frischölen genießen will, sollte die Öle in den ersten zwei bis vier Wochen nur kalt verwenden. Denn mit dem Erhitzen verliert Frischöl seine energetische Kraft. Als „energetische Kraft“ bezeichne ich den hochaktiven Bindungsprozess der ungesättigten Fettsäuren, die sich entweder mit Sauerstoff oder über Wasserstoff mit Eiweiß blitzartig verbinden. Deswegen ist der Gebrauch von Ölzerstäubern für hochaktive Bio Speise-Frischöle von oleofactum unsinnig.

Aber auch natürliche Oxydationsprozesse und Zerfallsstoffe vermindern die Reaktionsaktivität der ungesättigten Fettsäuren im Frischöl. Ihre energetische Aktivität nimmt daher von Tag zu Tag ab. Nach zwei bis vier Wochen ist das Öl zwar weiterhin ernährungsphysiologisch sehr wertvoll, aber nicht mehr hoch energetisch.



Empfohlene Temperaturen für das Kochen mit Frischölen

Frischöle eignen sich insbesondere für die kalte Küche und Salatküche. So behalten sie ihre energetischen und ernährungsphysiologischen Werte. Ab 60 °C gehen wertvolle Vitamine und Ölbegleitstoffe nach und nach verloren. Vitamin E ist das hitzestabilste Vitamin, es zerfällt bei 110 °C.

Grundsätzlich dürfen nur solche Öle erhitzt werden, die viel einfach ungesättigte Fettsäuren (Ölsäure) und wenig mehrfach ungesättigte Fettsäuren enthalten.

Auf keinen Fall sollten Sie schonend gepresstes Sonnenblumenkernöl erhitzen. Es enthält über 60 Prozent an mehrfach ungesättigten Fettsäuren. Beim Erhitzen bilden sich daraus gesundheitsschädigende Transfettsäuren. (Es gibt allerdings „High-Olec“-Sonnenblumen-Züchtungen – Kunstprodukte der Fettforschung – bei denen man zum Zwecke der Erhitzbarkeit Ölsäure in die Sonnenblumenkerne gezüchtet hat.)

Maximaltemperaturen für erhitzbare Öle bis 140/ 160 °C (Garen, Kochen, Backen):
 Sesam-, Mohn-, Nuss-, Aprikosenkern- und Mandelöle

bis 180/ 190 °C (Braten): Senföl und Olivenöl

bis 200 °C (Braten und Frittieren): Kokosöl-/ fett und Erdnussöl

Kokosöl eignet sich sehr gut für alle Temperaturen zum Garen, Kochen, Braten, Grillen und Frittieren.

Verwende Salz wie ein Geizhals, Essig wie ein Weiser und Öl wie ein Narr! (Alte Volksweisheit)

Bio Speise-Frischöle sind Träger von Aromen und sie verstärken Aromen. Dazu verkapseln die Frischöle jedes einzelne Aroma-Molekül mit einem Fetthäutchen. Diese Aromakapsel platzt in Verbindung mit Feuchtigkeit und Wärme auf – z.B in der Mundhöhle – und erzeugt dadurch Wohlgeschmack und Hochgenuss. Das Aroma des Öles selbst bleibt dabei identifizierbar. Probieren Sie es aus, am Besten mit einfachen Rezepten.

Geben Sie Bio Speise-Frischöle möglichst immer zuletzt auf die fertig angerichteten Speisen, statt sie mit Essig und Gewürzen zu emulgieren. Aus zweierlei Gründen. Zum einen wirken Essig und Öl gegensätzlich im Umgang mit Aromen: Essig schließt Aromen auf während das Öl sie verkapselt (siehe oben). Zum zweiten bleibt nur so die hohe energetische Wirksamkeit des Frischöls für Vorgänge im Fettstoffwechsel, für Organ- und Lebensfunktionen und für Ihre körperliche Fitness erhalten.

Es ist nichts im Verstande, was nicht zuvor in den Sinnen war ... (Jean-Jaques Rousseau) Welches Öl passt zu welcher Speise? Diese Speisekarte gibt Anregungen für Öl-Kombinationen.

Topographie eines Tischlein-deck-dich

im oleofactum © Walter Bitzer

Zutaten und Beilagen vom Demeter-Hof
Johannes Witt, Ahornsirup und Yoghurt aus
kbA

I. Vorspeise: verschiedene Öle an Apfel-
Möhrenrohkost

1. Mandelöl
2. Haselnussöl
3. Wildaprikosenöl (Bittermandeln)

II. Suppe: gebundene Suppen oder Gemüse
Bouillon, Variationen mit Öl

1. Sesamöl
2. Sonnenblumenöl
3. Kürbiskernöl

III. Gemüseplatte: dampfgegartes Gemüse-
Quartett einfach mit Öl veredelt

1. Haselnussöl auf Brokkoli
2. Sesamöl mit kleinen Mörchen
3. Senföl über Bohnen
4. Sonnenblumenkernöl zu Kohlrabi

IV. Das Zwischendurch: Pestos,
Brotaufstrichen und Dippes

1. Kürbiskerncreme mit Knoblauch und
Zwiebel
2. Kürbiskerncreme mit Knoblauch und Ingwer
3. deftige Sonnenblumenkerncreme mit Knoblauch und Basilikum
4. Aioli mit Senfölmajonaise
5. Käsegebäck mit Kürbiskernmehl

V. Der Klassiker: Kartoffelvariationen

1. Pellkartoffel mit Quark und Leinöl
2. Bratkartoffel in ½ Kokosöl, ½ Rapsöl mit Ingwer, Knoblauch und Zwiebeln
3. Kartoffelbrei mit Weißmohnöl anstatt mit Butter zubereitet.

VI. Nachspeise: Dessertvariationen

1. Quarkspeise mit Wildaprikosenkerncreme, Kakao- und Schokoladenpulver
2. Aprikosenkernmehl als Flammerie
3. Apfelmus gebacken mit Vanilleeis und Haselnussöl
4. Vanille-Joghurt mit Kürbiskernöl

Wir veranstalten Degustationsabende, die Sie buchen können für 12 bis 20 Personen. Bitte
fragen Sie uns.

oleofactum, W. Bitzer, Ringelgasse 4, 77654 Offenburg, Tel.: 0781/93 22 695, Mail:
info@oleofactum.de



Rapsöl

Die Rapsöl-Kampagne

© Walter Bitzer

Seit Ende des Millenniums findet alljährlich ein „Rapsblütenfest“ statt, es wird eine „Rapskönigin“ gekürt: Raps wird mit unglaublichem Propaganda-Aufwand so positiv wie irgend möglich emotional besetzt. Diese Hochglanz-Rapsöl-Kampagne dient – wie keine andere Öl-Kampagne vorher (erst Soja, dann Distel) – den Interessen der Großindustrie (Nahrungsmittel-, Pharma-, Mineralöl- und Chemieindustrie).

Beispielsweise handelt es sich bei den für die Landwirtschaft verfügbaren Rapssorten ausschließlich um Hybrid- und Linienzüchtungen. Diese Rapssorten wachsen nur mit einem immensen Einsatz von chemischen Dünge- und Spritzmitteln. Das heißt, es wird mehr Energie eingesetzt als der Raps an Energie liefert. Schlimmer noch der eingesetzte Dünger wird im Boden zu Ozon schädigendem Lachgas umgewandelt. Die Klimabilanz ist extrem negativ, da durch den Rapsanbau inzwischen mehr als 16% der landwirtschaftlichen Nutzflächen in Deutschland verbraucht werden. Außerdem kann man mit der Rapspflanze die Gentechnik durch die Hintertür flächendeckend auch in Deutschland einführen. Fehler wie beim gentechnisch verändertem (GV)-Mais werden beim Raps nicht wiederholt. In verschiedenen EU-Ländern ist der GV-Raps bereits freigesetzt.

Rapsöl ist heute ein großer Wirtschaftsfaktor: Es soll Mineralölkomponten in Asphalt-, Bitumen- und Formenbauprodukten ablösen, in der Bauindustrie dient es als Betontrennmittel und in der Papierindustrie zur Herstellung selbstdurchschreibender Papiere. Als Ersatz für Dieseldieselkraftstoff ist Raps-Biodiesel am bekanntesten. Weniger bekannt: Seine Emissionen haben eine zwanzig- bis dreißigfach (!) höhere Krebsdisposition als Dieseldieselkraftstoff (siehe: [Ruhr-Universität-Bochum](#)).

Zweifeln erlaubt: Warum Rapsöl kein überragend gesundes Lebensmittel sein kann

Im Handel gibt es „kalt“ gepresstes Rapsöl aus konventionellem und aus kontrolliert biologischem Anbau – letzteres ist sowohl wegen der Ökobilanz als auch wegen sozial-ökologischer Folgen fragwürdig. Darüber hinaus gibt es raffiniertes und teilraffiniertes Rapsöl. Die Rapsölforscher der Uni Münster behaupten vermessen, dass alle diese Öle ernährungsphysiologisch gleichwertig seien.

Rapsöl wird heute wegen seines „optimal ausgeglichenen Fettsäurespektrums“ als überragendes, gesündestes Speiseöl angepriesen. Wenn dem so wäre und das derzeit kaufbare Rapsöl bereits das gesündeste Speiseöl überhaupt ist, warum dann die immens kostspieligen Forschungsinvestitionen für seine angebliche ernährungsphysiologische Verbesserung? Unter anderem wird intensiv daran gearbeitet, die Ölqualitäten des Rapses sowohl mit gentechnischen wie mit konventionellen Verfahren durch Manipulation der Fettsäuren weiter zu verändern. So versuchen Molekularbiologen im Rapsöl gezielt weitere Fettsäuren zu integrieren. In Arbeit sind: Erhöhung des Anteils langkettiger Fettsäuren (Omega 3), Erhöhung des Anteils mehrfach ungesättigter Fettsäuren (Omega 6) und Erhöhung der gesättigten Fettsäure (Laurinsäure).

Die mit dem Raps verbundenen Ernährungsziele lassen die Absicht erkennen, dass die Industrie für Raps eine mono-polartige Sonderstellung erreichen will, die andere Speiseölpflanzen verdrängt. Ihre Überlegung: Das gezüchtete Spektrum „optimal ausgeglichener Fettsäuren“ macht andere pflanzliche Öllieferanten überflüssig. **Aber:** Die Wirkungszusammenhänge der Fettsäuren im Fettstoffwechsel sind offenes Forschungsfeld. **Es gibt keine naturwissenschaftlich exakten Forschungsergebnisse, die eine solche Werbeaussage von einem „optimal ausgeglichenen Fettsäurespektrum“ belegen.** Die Rapsölkampagne ist daher die erfolgreichste Verbraucher-Desorientierungs-Kampagne.

Künstlich erzeugter Geschmack im Kunstprodukt

Wer nach den wichtigen Fettbegleitstoffen z.B. den fettlöslichen Vitaminen, den Carotinoiden oder den Chlorophyllen fragt, erhält nur knappe, unbefriedigende Antworten. Anders verhält es sich mit den Phosphatiden im Raps: Man hört aus den USA, dass selbst die Phosphatide – die Geschmacksträger des kalt gepressten Rapsöls – mit Hilfe der Gentechnik in unterschiedliche Geschmacksrichtungen manipuliert werden, um die Akzeptanz beim Konsumenten durch exklusive

Geschmacksnoten weiter zu erhöhen. Aus Schweden kommt bereits ein patentiertes industrielles Speise-Rapsöl mit Buttergeschmack, Albaöl®. Es wird in Konkurrenz zu Butter gestellt und die Werbung preist es als „gesünder“ an, trotz seiner Zusatzstoffe u.a. E 330 (Zitronensäure).

Rapsöl ist ein Kunstprodukt der Fettforschung. Mit 1,99 Mrd. Euro ist es nach dem Olivenöl (2,67 Mrd. Euro pro Jahr) das höchstsubventionierte Öl in der EU. Wegen ihres 35 %igen Erucasäure-Anteils verschwand die ursprüngliche Rapssaat mit dem Heilmittelreformgesetz 1975 vom Markt: zum Schutze der Pharmaindustrie und Segen der industriellen Nahrungsindustrie. Im selben Jahr wurde die 00-Saat präsentiert. Sie ist neben den Hybriden – u. a. Express, Talent, Elektra und Technika – die verbreitetste Rapsölsaart. Die Ökobilanzen der Saaten sind absolut miserabel und die sozial-ökologischen Folgen haben in den 80er Jahren für Schlagzeilen gesorgt: Die Zuchtsaat enthält veränderte Glykoside sogenannte Glucosinolate, die Hasen und Rehe auch heute noch elend verenden lassen. Wenn sie davon fressen, können sie nicht mehr aufhören, weil eine Fressbremse aus dem Raps gezüchtet wurde. Essstörungen, die unsere Spezies auch kennt ...

Das Speiseöl des Rapses ist auf keinen Fall so gesund wie behauptet. Und noch viel schlimmer: Mit ihren Auftrags-Forschungen macht sich die Fettwissenschaft zum Vasallen der Industrie. Ihre Erkenntnisse zum Rapsöl dienen der Desorientierung, sie sind umstritten, nicht gesichert und so hypothetisch wie bis vor kurzem vermeintlich wissenschaftliche Aussagen zum Distelöl.

Offenburg hat wieder eine Ölmühle

Das »Oleofactum« von Walter Bitzer / Öle aus elf Saaten und Nüssen in der Ringelgasse

Einen Traum erfüllte sich Walter Bitzer mit der Ölmühle im Kleinformat: In der Ringelgasse presst er im »Oleofactum« aus verschiedenen Saaten Öle. Für seine Produkte erhielt er bundesweit einmalig das Siegel »Bio-Speise-Frischöl«.

VON BETTINA KÜHNE

Offenburg. Mandeln, Haselnüsse und Traubenkerne aus kontrolliert biologischem Anbau stehen in Zentnersäcken am Boden. Dahinter ragen Gestelle mit Trichtern auf. Darunter stehen drei kleine Ölpresen im Geschäft in der Ringelgasse. Walter Bitzer stellt im »Oleofactum« Öle aus elf verschiedenen Saaten und Nüssen her: »Verkauf und Produktion finden an einem Ort statt, an dem sich Menschen treffen sollen.« Mit der Form des Ladens mit gläserner Produktion sowie seinen qualitativen Ansprüchen hofft er, eine Nische gefunden zu haben.

1 bis 1,5 Kilo Bio-Rohstoff kann Bitzer pro Stunde zu Öl pressen - knapp 400 Liter pro Woche. »Größere Mühlen fangen erst mit 20 Kilo an, ab 50 Kilo wird es rentabel«, erklärt der Autor von »Das kleine Ölbrevier«. Ihm aber komme es auf die schonende Herstellung an: Seine Saaten müssten nicht durch Hitze für die Kalt-Pressung

vorbereitet werden. »Ich will die Kraft und Sonnenenergie der Saaten und Nüsse in die Flasche bringen«, so der Ölmüller. Zudem will Bitzer Frische garantieren: Das Öl, das in seinem Laden stehen hat, soll nicht älter als eine Woche sein.

Danach verliert die meist gold-gelbe Flüssigkeit ihren Geschmack. Überdies verändern sich bei Licht, Sauerstoff und Wärme die wertvollen Fettsäuren, die »Öl zum zweitwichtigsten Lebensmittel nach Wasser machen«. Bitzer erläutert, dass man in der Wüste mit Öl fast so lange überleben könne wie mit Wasser. Außerdem seien Fettsäuren für die Abläufe im Körper, beispielsweise den Sauerstofftransport im Blut, elementar.

Verloren gehen soll nichts bei der mühsamen Gewinnung der Öle. Der Eiweißschaum, der sich oben bindet, geht zur Altfettverwertung. Und das Pellet, das aus den zusammengepressten Hülsen der Saaten besteht, schmeckt später als Pesto.

»Wissen« steht auch noch auf der Visitenkarte von »Oleofactum«. Bitzers Wissen rund ums Öl beruht auf seinen Kontakten zur Ölmühle Walz. Dort lernte er Wertvolles über den Beruf, zu dem es keine klassische Ausbildung gibt. Außerdem stöberte der frühere Lehrer in der Landesgewerbebibliothek in Karlsruhe. Allerdings im Keller: Dort lagern außerhalb des archivierten Bestandes alte Fachbücher zum Thema Öl. Im Dritten Reich wurden diese beschlagnahmt, die Ölgewinnung in Großraffinerien verlagert.

Bitzer will wieder an die Tradition anknüpfen, bei der man Öl kauft wie Obst oder Gemüse: frisch und in kleinen Mengen.

http://stadtarchiv.baden-online.de/suche/artikel_show.php?art_id=8344&jahr=2006&suche=