

Zwischen Elbe und Fläming: Parchener Landwirt mausert sich zum ideenreichen Leinölmüller

Ernst-Adolf Kampe betreibt die „gläserne Produktion“ von Leinöl und entdeckt Omas alte Rezepte. *Von Simone Pötschke*

Landwirt Ernst-Adolf Kampe (52) betreibt in Parchen vermutlich die einzige Leinölmühle Sachsen-Anhalts. Das kaltgepresste, hochwertige Leinöl vermarktet er mit anderen regionalen Produkten in einem Hofladen unmittelbar an der B 1. Mittlerweile sind seine Lein-Produkte deutschlandweit gefragt.

Parchen • Fast lautlos summt die Leinölmühle, geschützt von einem gläsernen Aufbau, vor sich hin. Viele kleine dunkelbraune Samen geben Tropfen für Tropfen das hochwertige Öl frei, das Ernst-Adolf Kampe später, nur wenige Meter entfernt im Hofladen, in 250-ml-Flaschen abgefüllt, zum Verkauf anbietet wird. Er produziert nicht auf Vorrat, weil Leinöl nur dann hochwertig ist, wenn es frisch gepresst ist. Die ungesättigten Fettsäuren wie das Omega-3, erklärt Kampe, lassen Leinöl schnell oxidieren und ranzig werden. Der kleine Aufbau auf dem Grundstück des Hofladens, beziehungsweise in lein-blauen Fensterrahmen gefasst, ist zugleich sein Herzstück. Denn diese „gläserne Produktion“ ist für Kampe in vielerlei Hinsicht Programm, auf das er viele Jahre hingearbeitet hat. „Wir haben vor dem Kunden nichts zu verbergen. Das ist mein Prinzip“, setzt er auf die Augenhöhe zum Verbraucher. „In welchen landwirtschaftlich produzierenden Bereich kommt der Verbraucher überhaupt noch rein?“, fragt er rhetorisch.

„Man muss davon überzeugt sein, sonst wird die ganze Sache nichts.“

Gleichwohl weiß der Landwirt, dass ein Leinölbauer und -vermarkter eine Menge Idealismus in sein Unternehmen stecken muss, um zum Erfolg zu kommen. „Man muss davon überzeugt sein, sonst wird die ganze Sache nichts. Reich wird man ohnehin nicht davon“, sagt der diplomierte Landwirt und bekennende Querdenker. Ein gewachsenes Bewusstsein für gesunde Ernährung, ein reichhaltigeres Angebot an regionalen Produkten und damit eine Abkehr von Billigware der Massenproduktion stehen auf seiner Agenda, für die er die



Ernst-Adolf Kampe an seiner Ölmühle Marke Selbstkonstruktion, die Leinöl kalt presst. Der Landwirt aus Parchen setzt auf eine „gläserne Produktion“. Fotos (2): Simone Pötschke



Öffentlichkeit sensibilisieren will. Leinölmühle betreibt Ernst-Adolf Kampe als einen geschlossenen regionalen Kreislauf: Nur wenige Kilometer entfernt, auf den Feldern des Agrarhofes Kade, reift jedes Jahr herrlich blau blühender Lein heran. Der Bezug von Importen etwa aus typischen Anbauländern wie Kanada oder China käme für ihn nicht in Frage.

Doch um für seine Ideale zu leben, braucht der 52-Jährige bis auf den heutigen Tag einen langen Atem. Etwa zwei bis drei Jahre nahm allein die Entwicklung der Ölmühle, die auf Kleinkunden, sprich Verbraucher, ausgerichtet ist, in Anspruch. Die vielen Lebensmittelvorschriften, die in der EU für alle Produzenten verbindlich sind, machten solch einen Start in die Selbstständigkeit nicht gerade leicht. Auf jeden Fall sei jedoch der Aufbau einer Ölmühle nicht möglich gewesen ohne fundierte naturwissenschaftliche Kenntnisse, sagt der Landwirt.

Kampe, der seinen sicheren

Job bei der hiesigen Agrarnossenschaft aufgab, um seinen eigenen Weg zu gehen, beschäftigt sich mittlerweile seit vielen Jahren mit dem hochwertigen Leinöl, ein Pflanzenöl mit dem höchsten Gehalt an der wertvollen Linolensäure (Omega-3), dem zahlreiche medizinische Studien eine gesundheitsfördernde Wirkung bescheinigen.

Kaltgepresstes Leinöl, verschiedene vegetarische Brotaufstriche, alles nach einem alten Kochbuch einer Heilpraktikerin zubereitet, machen inzwischen die Spezialitäten des Hofla-

dens in Parchen aus. Mittlerweile hat Kampe auch

einen Versandservice eingerichtet, der Leinölprodukte innerhalb Deutschlands auf Bestellung an Kunden liefert. Dazu kommt auch noch das Leinensamenschrot, das als Dünger von Gartenkulturen begehrt ist. Im 140-Quadratmeter großen Hofladen, den Kampe bäuerlich gemütlich mit ausreichend Platz für kleinere Ge-



Ganz in Leinen: Omas altes Leinentuch, Leinöl aus Parchen und geernteter Lein.

sellschaften eingerichtet hat, erhalten zudem weitere regionale Erzeuger die Möglichkeit, ihre Ware anzubieten. Darunter befinden sich Milchprodukte aus Werder, Eier aus Demsin, selbst zubereitete Teemischungen aus Klitsche und Spargel aus Bergzow, Wurst, Käse und Honig aus der Region. Auch Kampe bietet, was seine Felder hergeben, unter anderem Kartoffeln und Tomaten an.

„Der Besuch einer Ortsgruppe der Volkssolidarität ist einfach schön.“

Nachdem in den umliegenden Dörfern die Einkaufsmöglichkeiten rar geworden sind, schließt der kleine Hofladen zunehmend eine Versorgungslücke.



Parchen an der B 1.

Infos und Fakten

Herstellung

Kalt gepresstes Leinöl wird durch Pressung des Leinsamens durch eine Schneckenpresse gewonnen. Hierbei wird die Leinsaat mit Hilfe einer Schneckenwalze bei geringem Druck durch einen Presszylinder gedrückt. Verschiedene Düsen am Ende des Auslaufs wie auch eine Veränderung der Pressgeschwindigkeit haben Einfluss auf den Ölertrag. Bei der Kaltpressung werden Öltemperaturen von maximal 40 °C erreicht. Vor der Verwendung werden Schwebstoffe entfernt. Dies kann durch Absetzen der Schwebstoffe bei ausreichend langer Lagerung und Dekantieren des Reinsöls erreicht werden.

Pressung unter Sauerstoffausschluss

Da Leinöl auch bei kalter Pressung sehr schnell durch den Luftsauerstoff oxidiert und dadurch bitter wird, wurden verschiedene Pressverfahren entwickelt, die die Oxidation während des Pressvorgangs verhindern sollen. Dies erfolgt durch Verwendung einer Schutzatmosphäre aus reinem Stickstoff oder Kohlendioxid, die den Sauerstoff der Luft von Pressgut und Öl fernhält.

Der Ölgehalt der Samen

liegt zwischen 30 Prozent und 44 Prozent und hängt ab von der Sorte, den Umweltbedingungen und dem Grad der Reife. Da Faserlein vor der Vollreife geerntet wird, enthalten seine Samen weniger Öl. Hauptfettsäure ist mit rund 50 Prozent bis 70 Prozent die ungesättigte Linolensäure. Der Gehalt der für die menschliche Ernährung bedeutenden Omega-3-Fettsäuren in Leinöl ist der höchste aller bekannten Pflanzenöle. (Wikipedia)

Raums (ELER).

Auf diesem Weg wurde Kampe begleitet von der Lokalen Aktionsgruppe (LAG) „Zwischen Elbe und Fiener Bruch.“

Wenn der Ölmüller sagt, dass er für eine gesunde Ernährung mit regionalen Produkten plädiert, tut er das nicht aus Eigennutz. Die Geräumigkeit des Hofladens erlaubt ihm, Schulklassen und Kita-Gruppen zu Projekten zu empfangen. Wenn gekocht oder ein Kräuterbeet angelegt wird, ist Ernst-Adolf Kampe in seinem Element. „Kürzlich hatten wir auch eine Gruppe der Volkssolidarität hier. So etwas ist einfach schön“, freut sich der Parchener.

Für diese Erweiterung konnte Kampe einen Fördermittelzuschuss vom Land Sachsen-Anhalt in Höhe von 40 000 Euro in Anspruch nehmen. Ein Großteil, 32 000 Euro, kamen aus dem Europäischen Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen

Als Leinölpressen noch unter Strafe stand...

Genthiner Schlossermeister bastelte aus den Resten eines alten Artillerie-Geschützes eine elektrisch betriebene Leinölmühle

Genthin (spö) • Leinölpressen aus der Not heraus - darüber kann Edims Schmidt (83) aus Genthin viel erzählen. Als sein Vater, der vor seinem Wehrdienst eine kleine Maschinenschlosserei betrieb, aus dem Krieg kam, musste eine Familie mit drei Kindern versorgt werden. Vater Schmidt besann sich auf seine Möglichkeiten: Im Garten wurde Mohn angebaut und anschließend hydraulisch gepresst. In unendlich aufwändiger Schwarzarbeit. Notwendig

war dazu eine Walzmaschine. Mohn, erinnert sich Edims Schmidt, musste zunächst auf eine bestimmte Temperatur erwärmt werden, wurde dann im Walzwerk aufgerissen und anschließend über eine Zylinderpresse geleitet. Ein paar tausend kleine Löcher in einer Größe zwischen 0,5 bis 0,8 Millimeter waren notwendig, um das Öl abfließen zu lassen.

„Ein Besucher aus Berlin empfahl meinem Vater schließlich, für das Ölpresen eine Schneckenmühle anzufertigen, um praktischer arbeiten zu können“, berichtet Edims Schmidt.

Die Erfahrungen des alten Schlossermeisters zahlten sich dabei aus. Die neue Mühle, erzählt Schmidt, habe sofort funktioniert. Für die Konstruktion war ein Getriebe notwendig, weil die Mühle später mit einer geringen Drehzahl elektrisch betrieben werden sollte. Das baute Schmidts Vater aus einem Artilleriegeschütz aus, das an der B1 Höhe Wiechenberg vor sich hindümpelte.

Der heute 83-Jährige weiß es noch ganz genau: „Da es sich um ein großes Geschütz handelte, befanden sich auch zwei Elektromotoren mit stufenloser Regelung darin, die für den Antrieb der Ölmühle verwendet wurde.“ Das Öl, später Leinöl, wurde allerdings nur in nächtlichen Aktionen gepresst, weil es in der Nachkriegszeit als illegal galt. Nach jedem Gebrauch wurde deshalb die Mühle wieder abgebaut. Über zwei Jahre

versorgte sich die Familie so mit Öl. Bis zu jenem Tag, als ein Verrat der Leinölproduktion ein Ende bereitete. Gemeinsam mit einem anderen Genthiner Handwerksmeister wurde Edims Schmidt Vater denunziert und kam umgehend in das Genthiner Zuchthaus. Die Leinölmühle wurde bei der Hausdurchsuchung beschlagnahmt. Da man den beiden Handwerksmeistern keine kriminellen Handlungen nachweisen konnte, verband die Staatsmacht das Gute

mit dem Bösen und belegte die beiden Meister mit der Strafe, Sichtschutzgitter für das Gefängnisgebäude zu bauen. Als sie die fertiggestellt hatten, durften die sie nach vier Wochen das Gefängnis wieder verlassen. „Als ich viele Jahre später den Keller des Genthiner Rathauses betreten habe, war ich natürlich neugierig, ob dort die Leinölmühle meines Vaters immer noch aufbewahrt würde. Aber meine Suche war erfolglos“, gesteht Edims Schmidt.

Rezepte

Fruchtdrink mit Leinöl

250 ml Buttermilch, 250 ml Orangensaft, 100 ml Karottensaft, TL Honig, 3 EL Leinöl, eine Banane. Alle Zutaten in einen Rührbecher schütten und mit dem Mixstab verrühren.

Pellkartoffeln mit Leinöl und Quark

500 g Quark, 1/8 Liter Milch, 1/4 Liter Leinöl, 1 kg fest kochende Kartoffeln, 2 Zwiebeln, Salz, Pfeffer. Quark mit den Zwiebeln und der Milch gut durchmischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pellkartoffeln kochen, pellen und mit Quark und Leinöl servieren.