

**27 Zuhörer hatten den Weg zum Hof Wegwarte gefunden,
um den Vortrag von Walter Bitzer am 14. Februar zu hören.**

Walter Bitzer, Inhaber der Ölmühle Oleofactum in Offenburg, ist Ölmüller aus Überzeugung; erst im Februar 2006 hat er Oleofactum als gläserne Ölmühle eröffnet. Wer sich auf ihn einlässt, wird in die spannende Welt der Öle entführt. Niemand, so Bitzer, wird ohne den Aspekt des geistigen Überbaus, der spirituellen Besetzung des Öls in Religionen und Hochkulturen dessen essentielle Bedeutung in der Kulturgeschichte verstehen. Und niemand wird das Definitions-Monopol der Industrie über die Qualität von Speiseölen verstehen, ohne die jüngere Geschichte der Ölmüllerei zu kennen. So lauschten die Zuhörer und verstanden.

Nachdem Fette und Öle lange Zeit überwiegend als Dickmacher dargestellt wurden, rückt der gesundheitliche und kulinarische Wert von frisch hergestellten und schonend gepressten, hochwertigen Ölen aus Saaten, Kernen und Nüssen wieder ins Bewusstsein. Neben ihrem hohen gesundheitlichen Wert schmecken sie einfach besser. Der Ölmüller Walter Bitzer, dessen Produkte mit dem Werkbundlabel für „Herausragende, innovative oder gestalterische Qualitäten und soziale Vorbildfunktion“ ausgezeichnet wurden, informierte über die gesundheitliche Bedeutung und Rolle der handwerklich hergestellten Öle in unserer Ernährung und auch darüber, welche Geschäfte mit den Fruchtölen gemacht werden. Er erklärte, worauf es bei der Pressung ankommt, wenn die Inhaltsstoffe unverfälscht erhalten bleiben sollen. Wer bis dahin noch Zweifel hatte, den konnten die Kostproben ganz gewiss überzeugen. Bitzers handwerklich gewonnene Öle sind Essenzen, die einen Geschmack haben, und zwar einen frischen fruchtigen, in dem die charakteristischen Aromen der zur Pressung gekommenen Nüsse und Kerne mit authentischer Eindringlichkeit zur Entfaltung gekommen sind. Walter Bitzers Öle sind ein ganz besonderer Genuss, Löffel für Löffel

Natürlich kamen auch Tipps und Anwendungsvorschläge nicht zu kurz.

Ein wichtiges Thema aus dem Vortrag möchte ich hier aufgreifen - dieser Text ist auch nachzulesen unter www.oleofactum.de

*Die Fettforschung gehört zu den jüngeren Disziplinen der Ernährungswissenschaft. Ihre exponierten Vertreter sind Lobbyisten der Nahrungsmittelindustrie. Die Fettforschung ist die Basis der Nahrungsmittelindustrie, die für ihre Produkte die Phospholipide benötigt. Es sind dies die allgegenwärtigen auch sogenannten Phosphatide: beispielsweise **Emulgatoren** u.a. das **Lezithin**. Diese Stoffe werden auch bei der industriellen Speiseölgewinnung – der Raffination – gewonnen. Ohne diese fragwürdigen Nahrungszusatzstoffe kann die Nahrungsmittelindustrie nicht produzieren.*

Phosphatide z.B. Emulgatoren sind Fettkörper mit einem Schmelzpunkt von 71 °C . Sie lassen sich in den Körperausscheidungen nicht nachweisen. Sobald diese wichtigen Fettbegleitstoffe aus dem Fettverbund ausgefällt sind, kann der menschliche Körper sie nicht mehr verstoffwechseln. Sie stehen weder für die Isolierung von Nervenbahnen bei Säuglingen (Myelinisierung) noch als Hirnnahrungsstoff zur Verfügung. Die weiße Gehirnmasse besteht aber zu 50% aus reinem Fett, dem Myelin – die Hirnmasse mit dem Gliazellen bildendem Myelin zu insgesamt 90%!

Das Bundesgesundheitsministerium hat schon 1975 Großmehlmühlen angeschrieben und auf krankmachende Aspekte der Phosphatide als Nahrungszusatz aufmerksam gemacht. Inzwischen gelten sie als die Hauptverursacher der so genannten Zivilisationskrankheiten: Herz- Kreislaufkrankungen, Arteriosklerose, Rheuma, Krebs, Hauterkrankungen, Allergien. Auch ADS bei hyperaktiven Kindern und Alzheimererkrankungen werden damit in Zusammenhang gebracht.

Hof Wegwarte ist Sammelbesteller der hochwertigen Öle von Oleofactum. Wir sammeln Ihre Bestellungen bis zum 15ten eines jeden Monats – 3 Werktage später sind sie dann zur Abholung bereit. Die Bestellliste mit Informationen zu jedem Öl finden Sie unter der Downloads unserer Webseite: www.hof-wegwarte.de